

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 02/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Salsichas Elétrico 14 Rolos, 2 Zonas Independentes

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE268667 | Modelo: | 268667 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369268667 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 268667 |
| EAN | 8711369268667 |

Descrição Resumida

Grelhador de salsichas elétrico com 14 rolos e 2 zonas de aquecimento independentes. Ideal para cozinhas profissionais, fácil de limpar e robusto.

Descrição Completa

Este grelhador de salsichas elétrico, com 14 rolos e duas zonas de aquecimento independentes, é ideal para a confeção eficiente de diferentes tipos de salsichas em ambientes profissionais.

Grelha de Salsichas Profissional — Grelha de rolos para salsichas — Grelhador de Salsichas — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Potência | 1230 W |
| Tensão | 230 V |
| Dimensões (L x P x A) | 566 x 640 x 192 mm |
| Peso Líquido | 17,18 kg |
| Material | Aço inoxidável |
| Número de Rolos | 14 |
| Comprimento dos Rolos | 45 cm |
| Zonas de Aquecimento | 2 (independentes) |

Aplicações Profissionais

Este grelhador é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bars, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições rápidas, cantinas e áreas de catering que necessitem de um equipamento fiável para a confeção de salsichas.

Grelhador de Salsichas — Principais Vantagens

- Flexibilidade na confeção de diferentes produtos em simultâneo, graças às duas zonas de aquecimento independentes.
- Controlo preciso da temperatura para resultados consistentes e uniformes.

- Limpeza simplificada devido ao tabuleiro de recolha de gordura amovível e à construção robusta em aço inoxidável.
- Equipamento duradouro e resistente, projetado para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza e manutenção deste grelhador?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pelo tabuleiro de recolha de gordura amovível, que pode ser facilmente retirado e lavado após cada utilização.

Posso cozinhar diferentes tipos de salsichas ao mesmo tempo?

Sim, o grelhador possui duas zonas de aquecimento que podem ser controladas de forma independente, permitindo cozinhar diferentes tipos de salsichas ou outros produtos a temperaturas distintas em simultâneo.

Qual o consumo elétrico deste equipamento?

Este grelhador tem uma potência de 1230 W e funciona com uma tensão de 230 V, o que o torna eficiente para o uso diário em cozinhas profissionais.

É fácil de instalar e usar?

Sim, este grelhador é um equipamento de bancada, pronto a usar. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica padrão de 230V e ajustar as temperaturas desejadas para iniciar a confeção.

Qual a durabilidade esperada deste grelhador?

Fabricado em aço inoxidável, este grelhador é construído para resistir ao uso intensivo e contínuo em ambientes de restauração, garantindo uma longa vida útil e fiabilidade.