

# 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: 03/07/2026

*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

<b>SKU:</b>	HE268667	<b>Modelo:</b>	268667
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369268667

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	268667
<b>EAN</b>	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

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

### Aplicações Profissionais

Este grelhador é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, 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.