

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Bancada 4400W — Metade Liso, Metade Canelado

Informacoes do Produto

SKU:	HE154991	Modelo:	154991
Marca:	HENDI	EAN:	8711369154991

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	154991
EAN	8711369154991

Descricao Resumida

Grelhador elétrico de bancada com 4400W, superfície de confeitura mista (lisa e canelada) em aço endurecido de 10mm. Duas zonas de aquecimento independentes.

Descrição Completa

Este grelhador elétrico de bancada, com 4400W de potência, oferece uma superfície de confeitura mista, ideal para uma variedade de alimentos em cozinhas profissionais.

fry-top elétrico profissional — Grelhador Elétrico — Características Técnicas

Potência	4400 W
Voltagem	400 V
Dimensões da Superfície de Grelhar	717 x 383 mm
Dimensões Totais (L x P x A)	720 x 460 x 241 mm
Espessura da Placa	10 mm
Material da Placa	Aço endurecido
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Zonas de Aquecimento	2, independentes
Temperatura Máxima	300 °C
Peso Líquido	31,51 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma solução versátil para cozinhas profissionais com espaço limitado, como hamburgarias, snack-bares, tascas, food trucks e rouletes. É igualmente adequado para restaurantes de bairro, cafés com cozinha e pastelarias que necessitem de uma superfície de grelhar eficiente e adaptável para a sua ementa diária.

Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

- A placa sólida de aço endurecido de 10 mm de espessura garante uma excelente retenção de calor e durabilidade.
- Duas zonas de aquecimento ajustáveis separadamente permitem cozinhar diferentes alimentos a temperaturas ideais em simultâneo.
- A superfície mista, metade lisa e metade canelada, oferece flexibilidade para grelhar uma vasta gama de produtos, desde carnes a legumes.
- A gaveta de gorduras removível facilita a limpeza e a manutenção da higiene na área de preparação.
- A temperatura regulável até 300 °C proporciona controlo preciso para diversos tipos de confeção.