

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 Contacto Elétrico com Placas Acanaladas 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15006	Modelo:	P15006
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591146884

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15006
EAN	8712591146884

Descricao Resumida

Grelhador de contacto elétrico robusto com placas acanaladas de ferro fundido e corpo em aço inoxidável. Potência de 2200W e termostato até 300°C.

Descricao Completa

Este grelhador de contacto elétrico, com placas acanaladas de ferro fundido, é ideal para cozinhas profissionais que exigem resultados rápidos e uniformes. O corpo em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e fácil manutenção, suportando o uso intensivo diário.

Grelhador de Contacto — Características Técnicas

Material Corpo	Aço inoxidável 18/10
Material Placas	Ferro fundido acanalado
Largura	400 mm
Profundidade	310 mm
Altura	210 mm
Peso	17.94 kg
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Potência	2200 W
Temperatura Máxima	300 °C
Controlo Temperatura	Termostato ajustável
Características Adicionais	Bandeja de recolha de gorduras, bordo anti-salpicos, luzes indicadoras, escova de metal incluída

Aplicações Profissionais

Este grelhador de contacto é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hamburgarias, snack-bares e roulotes, a cafés com cozinha e restaurantes de bairro. É ideal para confeccionar rapidamente sandes, paninis, tostas, peitos de frango, hambúrgueres, quesadillas e vegetais grelhados, garantindo sempre uma marca de grelhado apelativa e uniforme.

Grelhador Contacto — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Potente:** O termostato ajustável permite atingir temperaturas até 300 °C rapidamente, otimizando o tempo de serviço.
- **Construção Robusta:** Corpo em aço inoxidável 18/10 e placas de ferro fundido acanaladas asseguram durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Fácil Limpeza:** Inclui uma bandeja de recolha de gorduras ampla, bordo anti-salpicos e uma escova de metal, facilitando a manutenção e higiene diária.
- **Versatilidade na Confeção:** Adequado para uma grande variedade de alimentos, desde sandes a carnes, garantindo resultados consistentes e saborosos.
- **Controlo Preciso:** As luzes indicadoras e o termostato ajustável oferecem um controlo total sobre o processo de grelhar.