

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

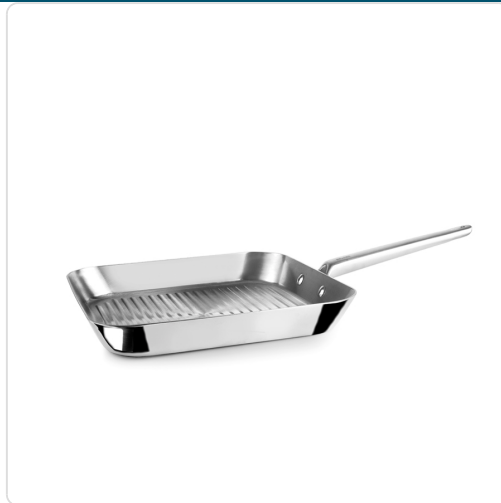


Grelhador Ondulado para Cozinha Profissional 28 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB655228	Modelo:	655228
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479133

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	655228

Descrição Resumida

Grelhador ondulado de 28 cm com estrutura de 5 camadas para distribuição de calor rápida e homogênea. Alta resistência, compatível com todas as fontes de calor e apto para máquina de lavar louça.

Descrição Completa

Garanta uma distribuição de calor uniforme e uma confeitura perfeita com este grelhador ondulado profissional de 28 cm, ideal para cozinhas de restaurantes e snack-bares que exigem durabilidade e eficiência em cada serviço. A sua estrutura multicamadas assegura um aquecimento rápido e homogêneo, fundamental para o rush do almoço.

grelhador ondulado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Alumínio
Diâmetro	28 cm
Construção	5 camadas (18/10 Aço Inox + 3 Alumínio + Núcleo 3003)
Compatibilidade de Fontes de Calor	Todas (incluindo indução)
Certificação	Apto para lava-loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão, snack-bares e hotéis que procuram um grelhador versátil para criar pratos com marcas de grelhado perfeitas. A sua construção robusta suporta o uso contínuo em cozinhas profissionais, garantindo resultados consistentes na preparação de carnes, peixes e vegetais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A estrutura multicamadas deste grelhador assegura uma retenção e distribuição de calor excepcionais, eliminando pontos quentes e garantindo uma confeitura uniforme sem recurso a revestimentos químicos. A sua resistência térmica e mecânica superior, combinada com a compatibilidade universal de fontes de calor, torna-o uma solução duradoura e fiável para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da construção em 5 camadas?

A construção em 5 camadas (aço inoxidável 18/10 + 3 camadas de alumínio com núcleo 3003) garante uma distribuição de calor rápida e homogénea, otimizando a confeitura e evitando pontos de sobreaquecimento.

Este grelhador é compatível com fogões de indução?

Sim, este grelhador é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, elétrico, gás e vitrocerâmica.

Posso usar este grelhador em máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, este grelhador é considerado apto para ser lavado em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a limpeza após o serviço.

O material contém algum revestimento químico prejudicial?

Não, este grelhador foi concebido sem quaisquer revestimentos químicos, garantindo uma confeitura mais saudável e segura dos alimentos.

Qual a utilidade do núcleo 3003 de alumínio?

O núcleo 3003 de alumínio, integrado nas 5 camadas, é essencial para potenciar a condutividade térmica, assegurando uma rápida e uniforme disseminação do calor por toda a superfície de confeitura.

