

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



Hotelequip.pt

Grelhador de Alumínio para Indução 26x26 cm | Antiaderente PFOA-Free

Informacoes do Produto

SKU:	IB450226	Modelo:	450226
Marca:	IBILI	EAN:	8411922436570

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	450226
EAN	8411922436570

Descricao Resumida

Grelhador de alumínio 26x26 cm com revestimento antiaderente PFOA-Free. Compatível com todas as placas, incluindo indução, garante eficiência e fácil limpeza para uso profissional.

Descrição Completa

Para uma confecção de grelhados suculentos e uniformes, este grelhador de alumínio 26x26 cm destaca-se pela sua performance e facilidade de manutenção. Com um robusto revestimento antiaderente PFOA-Free, garante um aquecimento rápido e homogêneo, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, ideal para a alta rotação em cozinhas profissionais.

Grelhador de alumínio para indução — Características Técnicas

Material	Alumínio
Dimensão	26x26 cm
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (Indução, Vitrocerâmica, Gás)
Revestimento	Antiaderente de alta qualidade (2 camadas, PFOA-Free)
Pega	Baquelite com toque suave

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de um café com cozinha que necessita de um grelhador versátil para confeccionar hambúrgueres, tostas ou legumes frescos durante o rush do almoço. Ideal para roulotes e food trucks que exigem equipamento compacto e de alto desempenho com controle de temperatura rápido.

Porquê Escolher Este Equipamento

O revestimento antiaderente de alta qualidade, livre de PFOA, assegura que os alimentos não aderem, facilitando a limpeza e reduzindo o consumo de gordura, alinhando-se com as normas de higiene e segurança alimentar. A construção em alumínio proporciona uma distribuição de calor excepcional e leveza, fundamental para a rapidez no serviço e para o manuseio diário em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Este grelhador é compatível com todas as fontes de calor em cozinhas profissionais?

Sim, este grelhador foi concebido para ser totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, vitrocerâmica, gás e elétricas, oferecendo máxima versatilidade para a sua cozinha.

Como devo limpar e manter o revestimento antiaderente?

Para preservar o revestimento antiaderente, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam riscar a superfície.

Este grelhador é adequado para uso diário e intenso em ambientes profissionais??Sim, a sua construção robusta em alumínio e o revestimento antiaderente de alta qualidade tornam-no ideal para o uso contínuo e a alta rotação exigida em snack-bares, cafés e outras pequenas e médias operações de restauração.

A pega de baquelite com toque suave resiste a altas temperaturas?

A pega de baquelite foi concebida para oferecer um manuseio seguro e confortável, mantendo-se mais fria ao toque durante a confeção. É resistente ao calor, mas recomenda-se cautela com chamas diretas ou fornos.

O que significa o revestimento ser "PFOA-Free" para uma cozinha profissional?

Um revestimento "PFOA-Free" significa que o grelhador não contém ácido perfluorooctanóico, um químico que pode ser prejudicial. Isto garante maior segurança alimentar e tranquilidade para si e para os seus clientes, alinhando-se com as melhores práticas de saúde e higiene. ?