

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Prensa Nervurada 27x35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.889	Modelo:	2522.889
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	410 x 430 x 280 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2522.889
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Grelhador elétrico com prensa nervurada para resultados rápidos e uniformes. Ideal para cozinhas profissionais, otimizando o preparo de diversos alimentos.

Descricao Completa

Procura uma solução eficaz para cozinhar os seus produtos com perfeição? Este equipamento é a resposta para restaurantes, snack-bares e cafetarias que exigem rapidez e resultados consistentemente deliciosos. Com um sistema de aquecimento espiral que garante uma distribuição uniforme do calor, cada porção será grelhada na perfeição, realçando o sabor e a textura dos seus ingredientes. Ideal para quem procura um desempenho robusto e fiável em ambientes de cozinha movimentados.

grelhador elétrico profissional — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Este aparelho garante uma excelente produtividade, permitindo preparar múltiplas porções simultaneamente e de forma eficiente. A potência ajustável proporciona controlo preciso sobre a temperatura de cozinhado, adaptando-se a diversos tipos de alimentos. Além disso, a sua construção robusta assegura uma longa vida útil, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A limpeza é simplificada, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é versátil, adequando-se a uma vasta gama de estabelecimentos comerciais. É uma escolha excelente para cozinhas de restaurantes que servem pratos grelhados, desde carne a sandes e vegetais. Em cafetarias e pastelarias, pode ser utilizado para tostar snacks ou preparar sandes quentes com a máxima eficiência. A sua capacidade de resposta rápida é ideal para serviços de restauração rápida, onde o tempo de preparação é crucial para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	410x430x280 mm
Superfície Útil	270x350 mm
Potência	2,5 kW
Tensão	230 V

Temperatura Máxima	280 °C
Peso Líquido	25 kg
Peso Bruto	30 kg

Perguntas Frequentes

1. Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para grelhar uma variedade de alimentos, incluindo carnes, sandes, vegetais e até mesmo algumas opções de pastelaria, graças ao seu controlo preciso de temperatura e aquecimento uniforme.

2. Qual é a principal vantagem do sistema de aquecimento em espiral?

O sistema de aquecimento em espiral garante uma distribuição de calor extremamente uniforme por toda a superfície da placa. Isto evita pontos quentes ou frios, resultando num cozinhado homogéneo e eficaz.

3. A limpeza do equipamento é complicada?

Não, o design foi concebido para facilitar a limpeza diária. As superfícies são simples de aceder, permitindo uma higienização rápida e eficiente, essencial em qualquer cozinha profissional.

4. Posso ajustar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento permite um controlo de temperatura ajustável até 280 °C, o que confere a flexibilidade necessária para cozinhar diferentes alimentos e obter os resultados desejados.

5. Este grelhador é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. Foi construído com materiais robustos e tecnologia de aquecimento duradoura, sendo perfeitamente adequado para o uso intensivo e contínuo exigido em restaurantes, cafetarias e outros estabelecimentos de restauração.