

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 com Prensa 60x40 cm - 6 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.898	Modelo:	UD2522.898
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	640 x 480 x 280 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	Distribuidores De Granizados
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste grelhador elétrico com prensa? A: Este grelhador elétrico profissional tem dimensões de 640x480x280 mm, com uma superfície útil de grelha de 600x400 mm. É importante considerar estes valores para o planeamento do espaço na sua cozinha profissional., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste grelhador? A: O grelhador elétrico com prensa requer uma tensão de 230 V e uma potência de 6 kW. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador profissional? A: A limpeza deve ser feita após cada utilização, com o equipamento desligado e arrefecido. Utilize produtos de limpeza adequados para equipamentos de cozinha e siga as instruções do manual para uma manutenção eficaz e prolongamento da vida útil do seu grelhador., Q: Existe garantia para este grelhador elétrico com prensa? A: Sim, este grelhador elétrico profissional beneficia da garantia legal aplicável a equipamentos para uso comercial. Consulte os termos e condições específicos da garantia na documentação do produto ou junto do nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Este grelhador vem com acessórios incluídos ou compatíveis? A: O grelhador é fornecido com uma prensa superior nervurada para otimizar o processo de grelhar. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis, por favor, contacte o nosso departamento de vendas.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Grelhador elétrico profissional, Grelhador com prensa, Equipamento de grelhar
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14055
Alt Text Imagens	Grelhador Simples Com Prensa Ugp60x40 230v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Grelhador Simples Com Prensa Ugp60x40 230v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Grelhadores de Contacto / Fry-Tops
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA > Grelhadores/Tostadeira de Placas, BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	VTVS7040GRACQE,VTVS7080GRACQE,JUU7063

Uso Profissional - Dicas	Aproveite a área útil de 60x40 cm para estabelecer zonas de temperatura distintas, se o equipamento permitir, ou para organizar a produção por tipo de alimento, otimizando o fluxo de trabalho e evitando a contaminação cruzada de sabores., Realize a limpeza da superfície de grelha imediatamente após o arrefecimento do equipamento, utilizando raspadores adequados e produtos desengordurantes específicos para aço inoxidável, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a higiene., Monitorize a potência de 6 kW para garantir que a instalação elétrica da sua cozinha é compatível, prevenindo sobrecargas e assegurando um desempenho constante do equipamento, especialmente em períodos de pico de utilização., Utilize a prensa para criar uma selagem perfeita e cozedura uniforme em sanduíches e carnes, garantindo uma apresentação apelativa e uma textura consistente que eleva a experiência gastronómica do cliente.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Restaurantes de Serviço Rápido, Responsável de F&B em Hotéis e Resorts, Gerente de Cafeteria ou Snack-Bar
Descrição Curta Original	Grelhador duplo com uma unica prensa superior nervurado (placa superior e inferior) Aquecimento regular do calor em espiral em toda a superficie da placa
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 640x480x280 mm Superfície Útil 600x400 mm Peso liquido: 65 kg Peso bruto: 67 kg Potência: 6 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504S,HRCN9008S,HRCNS9008S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço Contínuo em Bares e Snack-Bares: Em estabelecimentos com elevado volume de pedidos, como bares e snack-bares no Porto ou Lisboa, este grelhador permite a rápida confeção de tostas mistas, sanduíches especiais e pregos no pão. A prensa assegura um aquecimento simultâneo em ambas as faces, reduzindo o tempo de espera do cliente e mantendo a produtividade elevada durante as horas de ponta., Pequenos-Almoços e Brunch em Hotéis: Em hotéis que oferecem serviço de buffet de pequenos-almoços ou brunch, o grelhador é ideal para preparar uma variedade de itens como bacon crocante, ovos estrelados, panquecas ou até legumes grelhados. A superfície de 60x40 cm permite cozinhar múltiplos itens em simultâneo, assegurando que o buffet está sempre abastecido e com produtos frescos e quentes., Confeção de Carnes e Peixes em Restaurantes de Cozinha Rápida: Restaurantes de cozinha rápida ou de conceito 'casual dining' podem utilizá-lo para grelhar bifes finos, hambúrgueres gourmet, ou filetes de peixe. A distribuição uniforme do calor e a capacidade da prensa garantem que os alimentos ficam perfeitamente cozinhados por dentro e com uma crosta apetitosa por fora, mantendo a suculência e o sabor, essencial para a satisfação do cliente.

Uso Profissional - Introdução

O Grelhador Elétrico com Prensa de 60x40 cm e 6 kW é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais, otimizando a confecção de pratos que exigem cocção uniforme e rápida. A sua potência e área útil permitem gerir picos de procura com eficiência, garantindo consistência na qualidade e textura dos alimentos, desde carnes a sanduíches gourmet, com um controlo preciso da temperatura que minimiza desperdícios e maximiza o rendimento operacional.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Potência

4–7 kW

Descricao Resumida

Grelhador elétrico com prensa de 60x40 cm e 6 kW, ideal para uso profissional em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Grelhador elétrico profissional — Grelhador Elétrico com Prensa — Principais Vantagens

Este robusto grelhador com superfície de contacto é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo resultados consistentes e eficientes. A sua construção pensada para o uso intensivo permite uma confecção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde sanduíches a carnes e peixes. Com uma potência significativa, assegura a temperatura ideal para selar os sabores e criar a textura perfeita. A opção de grelha com prensa acelera o processo, ideal para períodos de maior afluência no seu estabelecimento. Este equipamento é uma aposta segura para otimizar a produtividade e a qualidade no seu serviço.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de grelhar é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. É ideal para a preparação de tostas mistas, sanduíches gourmet, hambúrgueres, bifes e outros pratos grelhados, proporcionando uma cocção eficaz de ambos os lados simultaneamente. A sua funcionalidade e dimensões tornam-no versátil para diversas necessidades culinárias, integrando-se facilmente em qualquer linha de confecção e suportando fluxos de trabalho exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	640x480x280 mm
Superfície Útil	600x400 mm
Potência	6 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste grelhador elétrico com prensa?

A: Este grelhador elétrico profissional tem dimensões de 640x480x280 mm, com uma superfície útil de grelha de 600x400 mm, crucial para planeamento do espaço na sua cozinha profissional.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste grelhador?

A: O grelhador elétrico com prensa requer uma tensão de 230 V e uma potência de 6 kW, sendo fortemente recomendada a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança no uso diário.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador profissional?

A: A limpeza deve ser efetuada após cada utilização, com o equipamento desligado e totalmente arrefecido. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza adequados para equipamentos de cozinha e seguir as instruções do manual para uma manutenção eficaz.

Q: Este grelhador vem com garantia?

A: Sim, este grelhador elétrico profissional beneficia da garantia legal aplicável a equipamentos para uso comercial. Pode consultar os termos e condições específicos da garantia na documentação do produto ou junto do nosso serviço de apoio ao cliente para esclarecimentos adicionais.

Q: Este grelhador vem com acessórios incluídos ou compatíveis?

A: O grelhador é fornecido com uma prensa superior nervurada para otimizar o processo de grelhar e garantir uma cozedura homogênea. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis, por favor, contacte o nosso departamento de vendas.