

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Duplo Placas Lisas 3,6 kW 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.544	Modelo:	2800.544
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	14 kg	Dimensões:	570 x 360 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2800.544
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW

Descrição Resumida

Grelhador elétrico duplo de alta performance com placas lisas em ferro fundido. Ideal para cozinhas profissionais, garante cozedura uniforme e rápida.

Descrição Completa

grelhador elétrico duplo — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Este grelhador elétrico duplo é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade na confeção de alimentos. Equipado com placas lisas em ferro fundido de alta qualidade, este equipamento oferece um aquecimento rápido e uniforme, perfeito para uma vasta gama de preparações culinárias, desde carnes a sandes. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Grelhador versátil, adequado para restaurantes, snack-bares, food trucks e cafetarias. A capacidade de grelhar e aquecer simultaneamente diferentes tipos de alimentos, como bifes suculentos, salsichas, ovos, legumes frescos e sandes crocantes, torna-o indispensável. Os termostatos duplos e as placas superiores independentes permitem otimizar o processo de confeção, assegurando resultados perfeitos e uma elevada produtividade.

Características Técnicas

Dimensões	570x360x200 mm
Superfície Útil	480x230 mm
Placa Nervurada	Não
Placa Lisa	Sim
Placas Mistas	Não

Peso Líquido	14 kg
Potência	3,6 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

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

É versátil e ideal para grelhar bifes, salsichas, ovos, legumes e sanduíches. A sua superfície lisa em ferro fundido permite uma cozedura precisa e uniforme para diversos pratos.

2. Qual a principal vantagem das placas lisas em ferro fundido?

As placas lisas em ferro fundido garantem uma distribuição de calor excelente e constante, otimizando o processo de grelhar. É perfeito para selar carnes e dourar alimentos de forma homogénea.

3. É fácil controlar a temperatura de cada placa?

Sim, o equipamento dispõe de termostatos duplos e placas superiores independentes. Permite-lhe controlar a temperatura de cada lado separadamente, oferecendo maior flexibilidade de utilização.

4. Como é feita a limpeza e manutenção do grelhador?

O grelhador é fabricado em aço inoxidável e vem com uma gaveta removível para recolha de molhos. Inclui também uma escova de aço inoxidável, facilitando a limpeza diária e mantendo a higiene.

5. Este equipamento é seguro de usar numa cozinha comercial?

Sim, a segurança é uma prioridade, e o equipamento está equipado com termostatos de segurança que protegem contra o sobreaquecimento. As alças isoladas garantem um manuseamento seguro durante a utilização.