

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



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar Elétrica Mista Aço Inox 600x460mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.086	Modelo:	3010.086
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	600 x 460 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	3010.086
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Chapa de grelhar elétrica mista de bancada, em aço inox, com 2 zonas de cozedura independentes para máxima versatilidade e eficiência. Fácil limpeza.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade desta chapa de grelhar elétrica, concebida para cozinhas profissionais exigentes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis para um ambiente de utilização intensiva. Equipada com duas zonas de cozedura independentes — uma lisa e outra nervurada —, permite preparar simultaneamente uma variedade de pratos, desde carnes seladas a legumes delicados, otimizando o fluxo de trabalho e expandindo as possibilidades culinárias do seu estabelecimento. O revestimento cerâmico facilita a limpeza e manutenção, garantindo que o brilho e a higiene da superfície de confeção se mantêm ao longo do tempo.

Os pés ajustáveis proporcionam estabilidade perfeita em qualquer superfície de trabalho, tornando este equipamento de cozinha uma adição valiosa a qualquer bancada de trabalho, seja em restaurantes ou cafetarias. O sistema de controlo de temperatura até 300°C oferece precisão na cozedura, assegurando resultados consistentes e saborosos. A versatilidade desta placa de cozedura é reforçada pelo alçado contra salpicos, que contribui para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para a sua equipa, uma preocupação fundamental em qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar é perfeita para uma vasta gama de negócios na área de restauração, incluindo restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a rapidez e a qualidade na confeção são cruciais. É ideal para preparar pequenos-almoços, almoços e jantares, oferecendo uma solução robusta e fiável para grelhar carnes, peixe, ovos e legumes. A capacidade de operar as duas zonas de cozedura de forma independente adapta-se perfeitamente às necessidades variadas de uma ementa diversificada, permitindo adaptar a temperatura a diferentes tipos de alimentos.

Graças ao seu design compacto e funcionalidade dual, este grelhador elétrico é uma escolha excelente para cozinhas com espaço limitado, fornecendo potência e capacidade de produção sem comprometer a eficiência. A facilidade de limpeza e a construção duradoura em aço inox garantem

que este equipamento resistirá ao uso diário em ambientes de restauração movimentados, revelando-se um investimento inteligente para qualquer cozinha que valorize a performance e a higiene no seu dia-a-dia.

Características Técnicas

Dimensões	600x460x285 mm
Superfície útil	400x590 mm
Peso líquido	25 kg
Potência	4500 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem das duas zonas de cozedura da chapa de grelhar?

A principal vantagem reside na capacidade de cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, a temperaturas distintas, sem mistura de sabores, otimizando o tempo e a eficiência na sua cozinha.

Este equipamento é fácil de limpar após o uso diário?

Sim, o revestimento cerâmico e a construção em aço inoxidável tornam a limpeza extremamente simples, exigindo apenas produtos de limpeza não abrasivos e um pano húmido para manter a higiene ideal.

Posso ajustar a altura da chapa para se adaptar à minha bancada?

Absolutamente. Os pés ajustáveis permitem personalizar a altura da chapa, assegurando estabilidade e ergonomia perfeita para qualquer bancada de trabalho na sua cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de restauração movimentados?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de controlo preciso da temperatura foram projetadas para suportar o uso intensivo e contínuo, garantindo durabilidade e fiabilidade.

O alçado traseiro é suficiente para proteger contra salpicos?

Sim, o alçado integrado foi especificamente concebido para proteger eficazmente contra salpicos de gordura e alimentos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro na sua cozinha.