



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

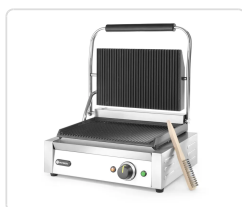
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Grelha de Contacto Panini Canelada 2200W - 432x396mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE263655	Modelo:	HE263655
Marca:	HENDI	EAN:	8711369263655

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE263655
EAN	8711369263655
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Grelha de contacto elétrica com placas caneladas em ferro fundido esmaltado, ideal para tostar pão, grelhar carnes e legumes. Controlo de temperatura até 300°C.

Descricao Completa

Grelha de contacto elétrica com placas caneladas, concebida para aquecimento e grelhagem rápida de pão, carnes e legumes em ambientes de cozinha profissional.

Grelha de Contacto Panini — Grelha de Contacto — Características Técnicas

Superfície de Grelhar	340 x 230 mm
Tipo de Placas	Ferro fundido esmaltado, caneladas (fundo e topo)
Material da Caixa	Aço inoxidável 18/10
Potência	2200 W
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termóstato ajustável 0°C a 300°C
Dimensões (LxPxA)	432 x 396 x 214 mm
Peso Líquido	18,5 kg

Cabo de Alimentação	1,7 m com ficha ligada à terra
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta grelha de contacto é uma solução eficiente para snack-bares, cafés, pastelarias, hamburgarias, tascas, roulotes e food trucks, onde a rapidez e eficiência são cruciais para o serviço de ementa e preparação de refeições rápidas.

Grelha de Contacto — Principais Vantagens

- Placas em ferro fundido esmaltado para fácil limpeza e manutenção.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade.
- Aquecimento rápido e eficiente graças aos elementos de alta potência.
- Controlo preciso da temperatura (0°C a 300°C) para diversos alimentos.
- Mecanismo de mola que permite fixar a grelha superior em qualquer posição.
- Tabuleiro de recolha de pingos removível e rebordos para facilitar a higiene.
- Pés de borracha antiderrapantes para maior estabilidade durante a utilização.
- Escova de limpeza incluída para manutenção imediata.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta grelha de contacto?

Esta grelha é versátil, ideal para tostar pão, preparar paninis, sanduíches quentes, e grelhar pequenos pedaços de carne, salsichas, legumes e outros alimentos que beneficiem de um aquecimento rápido e uniforme.

Como se realiza a limpeza das placas caneladas?

As placas em ferro fundido esmaltado são fáceis de limpar. Recomenda-se a utilização da escova de limpeza incluída para remover resíduos maiores e, após arrefecimento, um pano húmido com detergente suave. O tabuleiro de recolha de pingos é removível para uma higiene completa.

Qual a importância do controlo de temperatura ajustável?

O termóstato ajustável de 0°C a 300°C permite adaptar a temperatura ao tipo de alimento, garantindo uma cozedura perfeita e evitando queimar. É essencial para obter resultados consistentes em diferentes preparações.

Esta grelha é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10, elementos de aquecimento de alta potência e aberturas de ventilação foram concebidos para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

A grelha de contacto requer alguma instalação elétrica especial?

A grelha funciona com uma tensão de 230V e vem equipada com um cabo de alimentação de 1,7 m com ficha ligada à terra. Basta ligar a uma tomada elétrica adequada, não sendo necessária instalação especial além de uma tomada com ligação à terra.