

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 Misto 2/3 Liso 1/3 Canelado 3500W

Informacoes do Produto

SKU:	HE203163	Modelo:	HE203163
Marca:	HENDI	EAN:	8711369203163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE203163

EAN	8711369203163
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador elétrico de bancada com superfície mista (2/3 lisa, 1/3 canelada) e 3500W de potência. Ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado.

Descricao Completa

Este grelhador elétrico de bancada oferece uma superfície de confeitã o mista, combinando 2/3 de área lisa com 1/3 canelada, ideal para diversas preparaç ões em cozinhas profissionais.

Grelhador profissional — Grelhador Elétrico — Características Técnicas

Tipo de Superfície	2/3 lisa, 1/3 canelada
Área de Grelhar	688 x 410 mm
Potência	3500 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	720 x 550 x 245 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Superfície	Cromagem dura (placa de 9 mm)
Controlo de Temperatura	Termóstato ajustável até 300 °C
Zonas de Trabalho	2 independentes

Características Adicionais	Tabuleiro escorredor removível, barreira antisalpicos, proteção contra sobreaquecimento, pés antiderrapantes
Peso Líquido	34.14 Kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico misto é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares, hamburgarias e roulotes, até cafés com cozinha, restaurantes de bairro e cantinas empresariais. A sua superfície mista permite preparar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, otimizando o espaço e o tempo de confeção.

Grelhador Misto — Principais Vantagens

- Versatilidade na confeção de alimentos, com áreas lisa e canelada para diferentes texturas e tipos de grelhados.
- Superfície com cromagem dura de 9 mm, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza após cada utilização.
- Duas zonas de trabalho independentes com controlo de temperatura ajustável até 300 °C, permitindo cozinhar vários pratos em simultâneo.
- Design compacto e robusto em aço inoxidável, ideal para instalação em bancadas de cozinhas profissionais com profundidade de 550mm.
- Tabuleiro escorredor removível e barreira antisalpicos para uma operação mais limpa e segura.
- Proteção contra sobreaquecimento integrada, assegurando a segurança do equipamento e do utilizador.
- Pés antiderrapantes que garantem estabilidade durante o uso intensivo diário.

Qual a diferença entre a superfície lisa e a canelada deste grelhador?

A superfície lisa é ideal para alimentos como ovos, bacon, panquecas ou vegetais fatiados, enquanto a superfície canelada é perfeita para carnes, peixe ou sanduíches, criando as marcas de grelhado características e ajudando a escorrer a gordura.

Este grelhador é fácil de limpar?

Sim, a superfície com cromagem dura facilita significativamente a limpeza. Além disso, o tabuleiro escorredor é removível, o que permite uma remoção fácil de resíduos e gorduras. **?**

Posso usar este equipamento para cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Sim, o grelhador possui duas áreas de trabalho independentes com controlo de temperatura separado, permitindo cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem misturar sabores ou exigir temperaturas idênticas.

Qual a temperatura máxima que este grelhador atinge?

Este grelhador elétrico está equipado com um termostato que permite um ajuste contínuo da temperatura até um máximo de 300 °C, ideal para selar e grelhar diversos alimentos.

É adequado para um estabelecimento com uso intensivo?

Sim, este grelhador foi concebido para uma utilização contínua em ambientes profissionais exigentes, como snack-bares, restaurantes e cantinas, garantindo durabilidade e desempenho consistente.