

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Canelado 2400W para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HE203170	Modelo:	HE203170
Marca:	HENDI	EAN:	8711369203170

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE203170
EAN	8711369203170
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	Até 3 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador elétrico canelado de 2400W com superfície de cromagem dura para grelhar carnes e vegetais. Inclui termóstato ajustável, tabuleiro escorredor e proteção anti-salpicos.

Descricao Completa

Este grelhador elétrico canelado de 2400W oferece uma superfície de confecção robusta e durável, ideal para grelhar carnes, peixe e vegetais com as marcas distintivas de grelhado.

Grelhador canelado elétrico — Grelhador Elétrico — Características Técnicas

Potência	2400 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	550 x 435 x 245 mm
Área de Grelhar	518 x 328 mm
Superfície	Totalmente canelada, cromagem dura (9 mm)
Temperatura Ajustável	Até 300 °C
Peso Líquido	21,19 Kg

Estrutura	Aço inoxidável
Proteção	Contra sobreaquecimento
Tabuleiro	Escorredor removível
Barreira	Anti-salpicos alta
Pés	Antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma solução eficiente para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, hamburgarias, food trucks, roulotes, tascas e cafés com serviço de refeições. É ideal para grelhar carnes, peixe, vegetais e sanduíches, garantindo um acabamento com as marcas de grelhado tradicionais. A sua robustez permite também a utilização em cantinas empresariais ou restaurantes de bairro que necessitem de um equipamento fiável para confeção contínua.

Grelhador Canelado — Principais Vantagens

- A superfície de cromagem dura de 9 mm proporciona excelente durabilidade e facilita a limpeza após cada utilização.
- O termóstato ajustável até 300 °C permite um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de alimentos.
- A barreira anti-salpicos alta e o tabuleiro escorredor removível contribuem para uma operação mais limpa e segura.
- A estrutura em aço inoxidável garante resistência à corrosão e uma longa vida útil do equipamento.
- Adequado para utilização contínua, suportando as exigências de um serviço profissional intenso.

Como é feita a limpeza da superfície canelada?

A superfície de cromagem dura e totalmente canelada facilita a limpeza. Recomenda-se raspar os resíduos com uma espátula adequada enquanto a placa ainda está quente e, após arrefecer, limpar com um pano húmido e detergente suave. O tabuleiro escorredor é removível para uma higienização completa.

?

Este grelhador é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, este grelhador foi concebido para uma utilização contínua, sendo robusto e fiável para as exigências de um serviço intenso em restaurantes, snack-bares e outras cozinhas profissionais.

Qual a temperatura máxima que o grelhador atinge?

O termóstato deste grelhador permite um ajuste contínuo da temperatura até um máximo de 300 °C, oferecendo versatilidade para grelhar diversos tipos de alimentos.

Posso grelhar diferentes tipos de alimentos, como carnes e vegetais?

Sim, a superfície canelada é ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes vermelhas, aves, peixe, marisco e vegetais, conferindo-lhes as marcas de grelhado características e um sabor autêntico.

Este grelhador necessita de montagem?

Não, este grelhador é fornecido montado e pronto a instalar. Basta ligá-lo à corrente elétrica para iniciar a sua operação na sua cozinha profissional.