



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 Dupla Elétrica 3600W — Meia Lisa, Meia Canelada

Informacoes do Produto

SKU:	HE263907	Modelo:	HE263907
Marca:	HENDI	EAN:	8711369263907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE263907
EAN	8711369263907
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW

Descricao Resumida

Grelha de contacto dupla elétrica de 3600W, com placas em ferro fundido esmaltado (metade lisa, metade canelada). Ideal para tostar e grelhar rapidamente.

Descricao Completa

Esta grelha de contacto dupla elétrica de 3600W oferece uma superfície de confeção versátil, com metade lisa e metade canelada, ideal para tostar e grelhar diversos alimentos em ambientes profissionais.

Grelha de Contacto Dupla — Grelha de Contacto — Características Técnicas

Potência	3600 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	575x430x510 mm
Superfície Inferior	475x230 mm (1/2 lisa, 1/2 canelada)
Material da Caixa	Aço inoxidável 18/10
Material das Grelhas	Ferro fundido esmaltado
Faixa de Temperatura	0°C a 300°C
Peso Líquido	25,36 kg

Comprimento do Cabo	1,7 m
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta grelha de contacto é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais com volume de trabalho médio a alto. É ideal para snack-bares, hamburgarias, cafés com cozinha, roulotes, food trucks, tascas e pastelarias com confeção, onde a rapidez e a qualidade no grelhado são essenciais. Permite preparar uma vasta gama de produtos, desde sandes e tostas a pedaços de carne, salsichas e legumes.

Grelha de Contacto — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** A combinação de superfícies lisa e canelada permite tostar pão, grelhar carnes e legumes, adaptando-se a diversas necessidades da ementa.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** Equipada com termóstatos de ajuste independente, permite regular a temperatura de 0°C a 300°C para resultados consistentes.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável 18/10 e grelhas em ferro fundido esmaltado garantem resistência e facilidade de limpeza. O tabuleiro de recolha de pingos removível simplifica a manutenção.
- **Aquecimento Rápido:** Os elementos de aquecimento de alta potência asseguram que a grelha atinge a temperatura desejada rapidamente, otimizando o tempo de serviço.
- **Segurança e Ergonomia:** A pega resistente ao calor e o mecanismo de mola para fixar a grelha superior em qualquer posição, juntamente com os pés de borracha e as aberturas de ventilação, aumentam a segurança e a comodidade de uso.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta grelha?

Esta grelha é ideal para tostar pão, sandes e tostas, bem como para grelhar pedaços de carne, salsichas, hambúrgueres, legumes e outros alimentos que beneficiem do contacto direto com a superfície quente.

Qual a vantagem da superfície mista (lisa e canelada)?

A superfície mista oferece maior versatilidade. A parte lisa é perfeita para tostar uniformemente pão ou cozinhar alimentos mais delicados, enquanto a parte canelada cria as marcas de grelhado características e ajuda a escorrer a gordura de carnes e legumes.

?

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

?

As grelhas em ferro fundido esmaltado são fáceis de limpar. O grelhador inferior possui rebordos e um tabuleiro de recolha de pingos removível, facilitando a remoção de resíduos. Uma escova de limpeza específica está incluída para auxiliar na manutenção diária.

Esta grelha é adequada para uso intensivo?

Sim, com elementos de aquecimento de alta potência e construção robusta em aço inoxidável 18/10, esta grelha foi concebida para suportar o uso contínuo e intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho.

Qual a gama de temperatura e controlo?

A temperatura pode ser regulada continuamente através de termóstatos independentes, variando de 0°C a 300°C. Isto permite um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção.