



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 Canelada Elétrica 3600W - 570x395mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE263709	Modelo:	HE263709
Marca:	HENDI	EAN:	8711369263709

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE263709
EAN	8711369263709
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	4–7 kW

Descricao Resumida

Grelha de contacto dupla elétrica com superfícies caneladas para grelhar pão, carne e legumes. Potência de 3600W e termóstatos independentes para controlo preciso.

Descricao Completa

Esta grelha de contacto dupla, com superfícies caneladas superior e inferior, oferece 3600W de potência para aquecimento rápido e eficiente em cozinhas profissionais.

Grelhador de Contacto Duplo — grelha de contacto dupla — Grelha de Contacto — Características Técnicas

Potência	3600 W
Tensão	230 V
Dimensões (LPA)	570 x 395 x 510 mm
Superfície de Grelhar Inferior	475 x 230 mm
Material da Caixa	Aço inoxidável 18/10
Material das Grelhas	Ferro fundido esmaltado
Faixa de Temperatura	0°C a 300°C

Peso Líquido	24,11 Kg
Cabo de Alimentação	1,7 m
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta grelha de contacto é ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro. Permite grelhar e aquecer rapidamente pão, carne, salsichas e legumes, otimizando o tempo de preparação.

Grelha de Contacto — Principais Vantagens

- Termóstatos de ajuste independente para controlo preciso da temperatura em cada superfície.
- Elementos de aquecimento de alta potência que garantem um aquecimento rápido e uniforme.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado, fáceis de limpar e manter, garantindo durabilidade.
- Caixa em aço inoxidável 18/10 para robustez e longa vida útil em ambientes profissionais.
- Tabuleiro de recolha de pingos removível e rebordos traseiros/laterais para facilitar a limpeza.
- Mecanismo de mola para bloquear a grelha superior em qualquer posição, adaptando-se a diferentes espessuras de alimentos.
- Pés de borracha para estabilidade e aberturas de ventilação para proteção contra sobreaquecimento.