

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Grelhador de Contacto Duplo Vitrocerâmico 3.0kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2107.662	Modelo:	2107.662
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2107.662
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo profissional, ideal para cozinhas rápidas. Superfície vitrocerâmica lisa com tecnologia SHB™ PLUS para cozedura eficiente.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Este grelhador de contacto duplo vitrocerâmico é uma solução profissional de alta eficiência, ideal para cozinhas com elevado volume de trabalho. Permite a confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde sanduíches e torradas a carnes, peixes e legumes, garantindo sempre resultados de cozedura da mais alta qualidade. A tecnologia SHB™ PLUS assegura um aquecimento combinado e uma distribuição de calor superior, além de uma superfície antiaderente, não porosa e imune a cheiros ou sabores.

Aplicações Profissionais

Com a sua versatilidade e rapidez de operação, esta chapa dupla é a escolha perfeita para restaurantes, snack-bares, cafés, e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar o tempo de serviço e a qualidade dos pratos. A capacidade de aquecimento rápido, com uma economia de até 60% no tempo de pré-aquecimento, permite responder eficazmente aos picos de procura, enquanto o sistema de isolamento Protek.Safe™ reduz o consumo energético, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	619x458x176
Superfície Útil (mm)	250x250
Potência (kW)	3
Tensão (V)	230
Temperatura Máxima (°C)	400
Peso líquido (kg)	17
Peso bruto (kg)	19,4

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de alimentos posso confeccionar neste equipamento?

Pode confeccionar uma ampla variedade de alimentos, incluindo torradas, sandes, carnes, peixes, legumes e ovos, graças à sua superfície vitrocerâmica versátil.

2. Qual é a principal vantagem da tecnologia SHB™ PLUS?

A tecnologia SHB™ PLUS oferece aquecimento combinado e por infravermelhos, configurável em temperatura, resultando numa distribuição de calor uniforme e um tempo de pré-aquecimento reduzido em até 60%.

3. Este grelhador é adequado para um ambiente profissional?

Sim, este grelhador vitrocerâmico foi concebido para uso profissional, sendo ideal para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que requerem rapidez e eficiência.

4. Qual o benefício do sistema de isolamento Protek.Safe™?

O sistema Protek.Safe™ garante um isolamento de alta eficiência, minimizando as perdas de energia e contribuindo para uma operação mais económica e segura.

5. A superfície de cozedura é fácil de limpar?

A superfície vitrocerâmica é antiaderente e não porosa, o que a torna muito fácil de limpar e impede a absorção de cheiros ou sabores.