

# 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 Elétrico Multifuncional

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | UD5200.152 | Modelo: | 5200.152 |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Marca      | UDI        |
| Modelo     | 5200.152   |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Bancada |

### Descricao Resumida

Grelhador de contacto eléctrico multifuncional com placas em aço e controlo termostático independente para resultados perfeitos.

## Descricao Completa

### Multigrelhador – Principais Vantagens

Este versátil grelhador de contacto foi concebido para otimizar a sua cozinha profissional. Com placas robustas em aço e controlo termostático independente, permite uma confeção precisa e eficiente de uma vasta gama de alimentos. A sua superfície antiaderente, revestida com Teflon na placa superior, garante uma limpeza fácil e resultados impecáveis em cada utilização. É a solução ideal para estabelecimentos que procuram flexibilidade e alto desempenho, seja em restaurantes, cafés, ou snack-bares.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para uma utilização intensiva em cozinhas profissionais. Graças à sua função de chapa de grelhar, pode preparar carnes, peixes, vegetais e sanduíches com perfeição. A capacidade de operar apenas com a placa inferior oferece grande adaptabilidade, transformando-o num potente griddle. Torna-se indispensável em unidades de restauração que exigem rapidez, eficiência e pratos de qualidade superior, elevando a produtividade da sua equipa.

### Características Técnicas

| Característica                | Valor                           |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Placas                        | Inferior e superior em aço      |
| Revestimento placa superior   | Película de Teflon antiaderente |
| Controlo termostático         | Separado para cada placa        |
| Temperatura máxima (superior) | 250 °C                          |
| Temperatura máxima (inferior) | 300 °C                          |
| Função grelha                 | Sim (placa superior desligada)  |
| Dimensões                     | 400x810x500 mm                  |

| Característica | Valor |
|----------------|-------|
| Potência       | 6 kW  |
| Peso           | 68 kg |

### Perguntas Frequentes

**1. Este grelhador de contacto é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento versátil para grelhar e tostar variados alimentos com eficiência.

**2. Qual a principal vantagem do revestimento de Teflon na placa superior?**

O revestimento de Teflon na placa superior oferece uma superfície antiaderente, minimizando a aderência dos alimentos e facilitando significativamente a limpeza após a utilização.

**3. É possível utilizar este equipamento apenas como uma chapa?**

Sim, este grelhador permite que a placa superior seja desligada, transformando-o numa chapa potente e eficiente para preparar uma diversidade de pratos.

**4. Qual a temperatura máxima que as placas atingem?**

A placa superior alcança uma temperatura máxima de 250 °C, enquanto a placa inferior pode chegar aos 300 °C, proporcionando versatilidade na confeção.

**5. As placas possuem controlo de temperatura independente?**

Sim, ambas as placas superior e inferior dispõem de controlo termostático separado, assegurando a temperatura ideal para cada tipo de alimento a ser preparado.