

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Contacto Duplo Elétrico 800x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.154	Modelo:	5200.154
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	5200.154
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo com placas de aço e revestimento antiaderente. Controlo termostático separado e potência de 2x6 kW para alta performance.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração com elevada procura, este versátil equipamento é uma solução de topo para confeccionar uma vasta gama de alimentos. Com superfícies de cocção antiaderentes e controlo de temperatura independente para cada placa, garante resultados perfeitos e personalizáveis em cada utilização. O seu design robusto assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, ideal para ritmos de trabalho intensos.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, snack-bares e cafetarias que necessitam de um desempenho consistente e uma utilização flexível. Pode ser utilizado para grelhar carnes, peixe e vegetais, ou como uma chapa de alto rendimento para preparar paninis e tostas. A capacidade de desligar a placa superior transforma-o numa prática chapa para bases largas, respondendo a diversas necessidades culinárias.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	800x800x500
Potência (kW)	2x6
Peso Líquido (kg)	130
Material das Placas	Aço
Revestimento da Placa Superior	Teflon antiaderente
Controlo de Temperatura	Termostático separado p/ placa superior e inferior
Temp. Máxima Placa Superior	250 °C
Temp. Máxima Placa Inferior	300 °C

Característica	Valor
Função Grelha	Sim (com placa superior desligada)

Perguntas Frequentes

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

Sim, este grelhador profissional é altamente versátil. É perfeito para grelhar carnes, peixe, vegetais e até para preparar pratos como paninis e tostas, oferecendo flexibilidade para a sua ementa.

As placas são fáceis de limpar após a utilização?

Sim, a placa superior possui um revestimento de Teflon antiaderente, o que facilita significativamente a remoção de resíduos alimentares. Recomenda-se a limpeza regular para manter a eficiência.

Consigo controlar a temperatura de cada placa individualmente?

Com certeza. O equipamento dispõe de controlo termostático separado para as placas superior e inferior, permitindo-lhe ajustar as temperaturas de forma independente para uma cocção precisa.

Qual a potência total deste equipamento?

Este aparelho tem uma potência combinada de 2x6 kW, garantindo um aquecimento rápido e uma manutenção eficiente da temperatura durante todo o período de funcionamento.

É possível utilizar este equipamento apenas como uma chapa?

Sim, a sua funcionalidade única permite desligar a placa superior, transformando-o num potente chapa. Esta característica é ideal para bases largas ou para preparar pratos que não necessitem de contacto superior.