

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Elétrico com Nervuras 2400W - 527x404mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE154953	Modelo:	154953
Marca:	HENDI	EAN:	8711369154953

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	154953
EAN	8711369154953

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador elétrico profissional com superfície canelada de 518x330 mm e 2400W de potência. Controlo de temperatura até 300 °C e tabuleiro de recolha de gorduras.

Descricao Completa

Este grelhador elétrico com nervuras, ideal para cozinhas profissionais, oferece uma superfície de confeção de 518x330 mm e atinge temperaturas até 300 °C, garantindo resultados consistentes na sua operação diária.

grelhador com nervuras — Grelhador Elétrico — Características Técnicas

Potência	2400 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LPA)	527 x 404 x 233 mm
Área da Grelha	518 x 330 mm
Temperatura Máxima	300 °C
Material da Grelha	Aço endurecido
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Peso Líquido	17,4 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma solução robusta para estabelecimentos como snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que necessitam de grelhar carnes, peixe ou vegetais de forma eficiente e com controlo preciso de temperatura. É também adequado para cantinas e cafés com serviço de refeições rápidas.

Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura ajustável até 300 °C para uma confeção precisa.
- Superfície canelada que permite o escoamento eficaz da gordura dos alimentos.
- Grelha em aço endurecido sólido, fácil de limpar e resistente ao uso intensivo.
- Tabuleiro removível para recolha de gorduras e resíduos, facilitando a higiene.
- Construção robusta e durável, apta para ambientes de cozinha profissional.

Como se efetua a limpeza da grelha?

A grelha de aço endurecido pode ser limpa eficazmente com escovas de arame e raspadores, garantindo a remoção de resíduos de alimentos. O tabuleiro de recolha de gorduras é removível para uma limpeza mais fácil.

Qual a temperatura máxima que este grelhador atinge?

Este grelhador elétrico permite definir a temperatura até um máximo de 300 °C, oferecendo versatilidade para grelhar diversos tipos de alimentos com precisão.

Que tipo de alimentos posso grelhar com este equipamento?

A superfície canelada é ideal para grelhar carnes, peixe, marisco e vegetais, permitindo que a gordura escorra e resultando em alimentos mais saudáveis e com marcas de grelha apelativas.

Este grelhador é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta com grelha de aço endurecido e estrutura em aço inoxidável foi concebida para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.

É necessário algum tipo de instalação especial para este grelhador?

Este grelhador é um equipamento elétrico de bancada, necessitando apenas de uma ligação a uma tomada de 230V. Não requer instalações complexas, sendo pronto a usar.