

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 Contacto Duplo Elétrico 3600W Placas Caneladas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15007	Modelo:	P15007
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591146891

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15007
EAN	8712591146891
Energia	Elétrico
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo elétrico com 3600W, ideal para cozinhas profissionais. Placas caneladas em ferro fundido e corpo em aço inoxidável. Controlo de temperatura independente.

Descricao Completa

Este grelhador de contacto duplo elétrico, com 3600W de potência, é ideal para a confeção rápida e eficiente de diversos alimentos em cozinhas profissionais, permitindo grelhar simultaneamente com controlo preciso da temperatura.

grelhador de contacto — Grelhador Contacto — Características Técnicas

Material Corpo	Aço inoxidável 18/10
Material Placas	Ferro fundido canelado
Cor	Metálico
Largura	57 cm
Profundidade	31 cm
Altura	21 cm
Peso	24.46 kg
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	230 V
Potência	3600 W
Temperatura Máxima	300 °C
Controlo	Termóstatos ajustáveis independentes
Características Adicionais	Bandeja de recolha de gorduras, rebordo anti-salpicos, luzes indicadoras, escova de limpeza

Aplicações Profissionais

Este grelhador de contacto duplo é uma solução versátil para cozinhas profissionais com volume de produção médio a alto. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e restaurantes de bairro que necessitam de grelhar rapidamente sanduíches, paninis, tostas, peitos de frango, hambúrgueres, quesadillas e vegetais. A sua capacidade dupla permite otimizar o tempo de serviço em períodos de maior afluência.

Grelhador Duplo — Principais Vantagens

- ****Eficiência Dupla:**** Permite grelhar dois tipos de alimentos em simultâneo, aumentando a produtividade e reduzindo o tempo de espera.
- ****Controlo Preciso:**** Termóstatos ajustáveis independentes para cada placa, garantindo a temperatura ideal para diferentes produtos.
- ****Construção Robusta:**** Corpo em aço inoxidável e placas em ferro fundido canelado, assegurando durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- ****Limpeza Simplificada:**** Inclui uma bandeja de recolha de gorduras e um rebordo anti-salpícos, facilitando a manutenção da higiene.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde sanduíches a carnes e vegetais, com resultados uniformes.

Que tipo de alimentos posso grelhar neste equipamento?

Este grelhador é versátil e permite grelhar uma vasta gama de alimentos como paninis, sanduíches, tostas, hambúrgueres, peitos de frango, bifes, salsichas, vegetais e quesadillas, graças às suas placas caneladas.

Como é feita a limpeza e manutenção do grelhador?

A limpeza é facilitada pela bandeja de recolha de gorduras removível e pelo rebordo anti-salpícos. As placas de ferro fundido devem ser limpas com a escova metálica fornecida após cada utilização, preferencialmente enquanto ainda estão quentes, e o corpo em aço inoxidável com um pano húmido.

Qual a profundidade deste grelhador?

Este grelhador tem uma profundidade de 31 cm, o que o torna adequado para instalação em bancadas ou como equipamento de linha snack, otimizando o espaço disponível na sua cozinha profissional.

É possível controlar as temperaturas das placas de forma independente?

Sim, este grelhador de contacto duplo está equipado com termostatos ajustáveis independentes para cada conjunto de placas, permitindo definir temperaturas diferentes para cada lado e grelhar alimentos distintos simultaneamente.

Qual a potência elétrica e voltagem necessárias para este equipamento?

Este grelhador requer uma potência elétrica de 3600 W e funciona com uma voltagem de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas de cozinhas profissionais.