

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 Grande Placas Caneladas 2200W

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15005	Modelo:	P15005
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591146877

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15005
EAN	8712591146877
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Grelhador de contacto elétrico com placas caneladas em ferro fundido, corpo em aço inoxidável 18/10 e termostato até 300°C. Potência de 2200W para uso profissional.

Descricao Completa

Este grelhador de contacto elétrico, com placas caneladas em ferro fundido, é ideal para a confeção rápida e eficiente de uma variedade de alimentos em cozinhas profissionais.

Grelhador de Contacto — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	400 mm
Profundidade	310 mm
Altura	210 mm
Peso	18.33 kg
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	230 V
Potência	2200 W
Temperatura Máxima	300 °C
Tipo de Placas	Caneladas (superior e inferior)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, e restaurantes de bairro que necessitam de um equipamento robusto para grelhar rapidamente sanduíches, paninis,

carnes e vegetais.

Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

- Termostato ajustável até 300 °C para um controlo preciso da temperatura.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 e placas de ferro fundido para durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Bandeja de recolha de gorduras e rebordo anti-salpicos para facilitar a limpeza e manter a higiene.
- Luzes indicadoras que informam o estado de funcionamento do equipamento.
- Inclui escova metálica para uma manutenção eficiente das placas caneladas.

Qual a temperatura máxima que este grelhador atinge?

Este grelhador de contacto atinge uma temperatura máxima de 300 °C, permitindo uma confeção rápida e eficaz de diversos alimentos.

Que tipo de alimentos posso preparar neste grelhador?

É versátil para grelhar paninis, sanduíches, peitos de frango, hambúrgueres, quesadillas e outros alimentos que beneficiem do contacto direto com placas caneladas.

Como é feita a limpeza das placas caneladas?

As placas de ferro fundido são duráveis e fáceis de limpar. O equipamento inclui uma escova metálica para auxiliar na remoção de resíduos, e a bandeja de recolha de gorduras simplifica a manutenção.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 e placas de ferro fundido confere-lhe robustez e durabilidade, tornando-o apto para a alta demanda de cozinhas profissionais.

É necessário algum tipo de instalação especial para este grelhador?

Não, este grelhador é fornecido montado e pronto a ligar a uma tomada elétrica padrão de 230V, sendo de fácil instalação em qualquer bancada de cozinha profissional.

?