

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



Grelhador para Churrasco em Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	IB665628	Modelo:	665628
Marca:	IBILI	EAN:	8411922474947

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	665628

EAN

8411922474947

Material

Inox

Descricao Resumida

Grelhador em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhar pequenos alimentos como marisco e legumes diretamente no churrasco, evitando que caiam na brasa.

Descricao Completa

A frigideira para grelhador em Aço Inoxidável 18/10 permite saltear marisco, cogumelos e vegetais diretamente na chama. Ideal para preparar rapidamente entradas e petiscos em ambientes de serviço contínuo.

frigideira grelhador — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Quantidade Mínima de Encomenda	2 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com grelhador, como tascas, marisqueiras ou churrasqueiras, que pretendem diversificar a oferta de petiscos. O Chef de cozinha pode preparar rapidamente amêijoas à bulhão pato, camarão salteado ou vegetais grelhados para serviço imediato.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construída em Aço Inoxidável 18/10, garante durabilidade e facilidade de limpeza após o serviço. O seu design específico permite a utilização direta sobre a grelha do churrasco, otimizando o espaço e o tempo de preparação.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta frigideira para grelhador?

?

A frigideira é fabricada em Aço Inoxidável 18/10, um material robusto e de fácil higienização.

Que tipos de alimentos posso preparar com esta frigideira?

Pode saltear mariscos (amêijoas, navalheiras), cogumelos, pimentos, curgetes e outros vegetais diretamente na grelha.

É adequada para uso profissional intensivo?

Sim, o material em Aço Inoxidável 18/10 e a sua conceção para uso em grelhadores tornam-na ideal para cozinhas profissionais que necessitam de agilidade.

Qual a quantidade mínima de compra?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 2 unidades, permitindo equipar o seu estabelecimento com as quantidades necessárias.

Como otimiza a preparação de pratos na grelha?

Permite saltear ingredientes diretamente sobre a fonte de calor, combinando a confeção grelhada com o salteado, e acelera a preparação de entradas e guarnições, ideal para momentos de maior afluência.