

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

Chapa de Grelhar para Placas de Indução | Alumínio Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	HE629130	Modelo:	HE629130
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629130

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE629130
EAN	8711369629130

Descrição Resumida

Chapa de grelhar em alumínio antiaderente canelado para placas de indução e outras fontes de calor. Medidas 260x390x38mm, peso 1,315kg.

Descrição Completa

Transforme a sua placa de indução num versátil grelhador com esta chapa de grelhar em alumínio, ideal para uma mise en place eficiente. Concebida para responder à dinâmica do serviço em restaurantes, snack-bares e take-aways, proporciona uma superfície canelada antiaderente para resultados perfeitos.

chapa grelhar indução — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	260 x 390 x 38 mm
Peso Líquido	1,315 kg
Material	Alumínio com revestimento antiaderente
Superfície	Canelada
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um snack-bar ou de uma roulote que procura flexibilidade, esta chapa é ideal para preparar grelhados de forma rápida e com as marcas perfeitas. Também é uma solução prática para restaurantes de bairro ou cafés com serviço de almoço que desejam expandir a sua ementa de grelhados sem investir em equipamentos de maior dimensão, otimizando o espaço na cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A superfície canelada desta plancha garante um grelhado autêntico com as características linhas, enquanto o revestimento antiaderente facilita a cozedura e a limpeza, crucial para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional. As suas pegas robustas proporcionam um manuseamento seguro e a sua compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece uma adaptabilidade ímpar em diversas configurações de equipamento.

Perguntas Frequentes

Posso usar esta chapa em fogões a gás ou elétricos??

Sim, esta chapa de grelhar é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos e placas de indução, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha profissional.

Como se efetua a limpeza da superfície antiaderente??

A limpeza é simples: após arrefecer, utilize água morna e detergente suave com uma esponja não abrasiva para preservar o revestimento antiaderente. Evite utensílios metálicos que possam danificar a superfície.

Qual o tipo de alimentos que melhor se adaptam a esta chapa??

Esta chapa é ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e sanduíches, proporcionando aspeto e sabor de grelhado autênticos. O revestimento antiaderente facilita a cozedura de alimentos delicados.

É adequada para uma cozinha com volume de serviço elevado??

Esta chapa é mais indicada para cozinhas com volume de serviço médio a baixo, como snack-bares ou cafés, ou como complemento a equipamentos de grelhar maiores, devido ao seu tamanho compacto.

As pegas aquecem durante a utilização??

Sim, as pegas fazem parte da estrutura de metal da chapa e irão aquecer. Recomenda-se sempre a utilização de luvas de proteção térmica ao manusear a chapa durante ou imediatamente após a cozedura.