

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

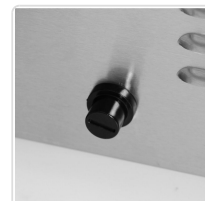


Chapa Elétrica Profissional de Ferro 728x400 mm 4400W

Informacoes do Produto

SKU:	EU1583	Modelo:	1583
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
-------	--------

Modelo	1583
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	4–7 kW
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa elétrica profissional de ferro com 728x400 mm de área de cozedura e 4400W de potência. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Chapa Elétrica Profissional — Principais Vantagens

A chapa elétrica profissional é um equipamento indispensável para qualquer cozinha industrial moderna. Fabricada com aço inoxidável SUS 201, garante uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene no seu restaurante. A superfície de 728 x 400 mm permite a preparação de múltiplos alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade. Com uma potência de 4400W e controlo independente de temperatura, esta **griddle** assegura um aquecimento rápido e uniforme, traduzindo-se em resultados culinários excecionais.

Concebida para durar, a base em ferro A3 de 10 mm de espessura oferece uma retenção de calor fantástica, mesmo durante horas de funcionamento contínuo. Equipada com dois termostatos ajustáveis até 300°C e limitadores de segurança que atingem os 350°C, esta **chapa de grelhar** proporciona um controlo preciso da temperatura, ideal para uma vasta gama de técnicas de confeção, desde grelhar carnes e peixes até saltear vegetais. Os indicadores luminosos de aquecimento e funcionamento garantem uma operação intuitiva e segura, tornando-a uma ferramenta valiosa no seu negócio.

Aplicações

Esta versátil **chapa** serve um leque alargado de aplicações em ambientes profissionais, desde cozinhas de restaurantes movimentados, serviços de catering e hotéis, até snack-bares e estabelecimentos de fast-food. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dela uma solução perfeita para:

- Preparação de pequenos-almoços e brunchs completos, como ovos, bacon e panquecas.
- Confeção de hambúrgueres, bifes e peixe grelhado de forma rápida e eficiente.
- Saltear legumes e outros acompanhamentos para refeições diversas.
- Toastar sanduíches e wraps gourmets em grande volume.
- Cozinhar marisco fresco com precisão e controlo de temperatura.

Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável 201 SUS
Material da Placa	Ferro A3
Superfície da Placa	Completamente plana
Espessura da Placa	10 mm
Área de Cozedura	728 x 400 mm
Rango de Temperatura	50°C a 300°C
Controlo de Temperatura	Dois termostatos independentes ajustáveis até 300°C
Limitadores de Segurança	Até 350°C
Indicadores Luminosos	2 luzes de encendido, 2 luzes de calor
Voltagem	220-240V / 50Hz ou 110V / 60Hz
Potência	4400W
Dimensões	730 x 467 x 245 mm
Peso Líquido	33.1 kg
Peso Bruto	36.3 kg