

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Inox Série 600, 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1555	Modelo:	1555
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1555
Energia	Gás

Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional em aço inoxidável e ferro fundido, Série 600, 800mm. Ideal para restaurantes e cozinhas industriais.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás Série 600 — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração profissional, esta chapa de grelhar a gás da Série 600 é a solução ideal para cozinhas de alto volume. A sua robusta construção em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a placa de ferro de 16mm de espessura assegura um aquecimento uniforme e uma retenção de calor excecional. A inclusão de um peto antisalpicaduras não soldado e de uma bandeja recolhe-gorduras extraível facilita ainda mais a manutenção diária, contribuindo para um grelhador eficiente e higiénico. Prepare uma variedade de pratos com precisão, desde carnes suculentas a legumes frescos, e eleve a qualidade da sua oferta gastronómica.

Equipada com um sistema de ignição piezoelétrica, a chapa oferece um arranque rápido e seguro, permitindo um controlo preciso da temperatura entre 50°C e 300°C. Esta flexibilidade é crucial para adaptar-se a diferentes exigências culinárias, garantindo uma cozedura perfeita. A saída de fumo integrada na chaminé assegura uma ventilação adequada, mantendo o ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa. A facilidade de operação e a performance consistente tornam esta chapa um equipamento de confeção indispensável para qualquer cozinha que procure fiabilidade e resultados de excelência.

Aplicações

Esta chapa de grelhar é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, snack-bars e hotéis. A sua capacidade de resposta e o controlo preciso da temperatura permitem a confeção de pequenos-almoços completos, almoços rápidos e jantares elaborados, com

eficiência e qualidade. É a escolha certa para cozinhas que necessitam de uma solução versátil e de alta performance para o dia a dia, desde a preparação de carnes grelhadas e peixe, a sanduíches quentes e outros itens de menu.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Grelhador	Plancha a Gás
Certificação	CE
Material da Placa	Ferro
Espessura da Placa	16 mm
Temperatura	50°C a 300°C
Pressão do Gás	2800 PA
Estrutura	Aço Inoxidável 18/8
Bandeja recolhe-gorduras	Extraível
Peto salpicaduras	Não soldado
Saída de Fumo	Chaminé
Ignição	Piezoelétrica (em cada grifo)
Medidas Totais (CxPxA)	800x570x340 mm
Medidas da Placa (CxPxE)	747x400x16 mm
Potência dos Queimadores	2 x 3 Kw/h
Referência	1555