

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



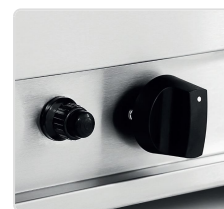
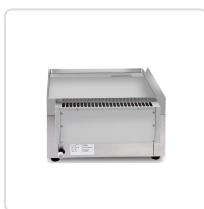
Hotelequip.pt

Chapa Grelhar a Gás Cromoduro Série 600, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1550	Modelo:	1550
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1550

Energia	Gás
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de bancada com superfície em cromoduro, ideal para cozinhas profissionais de restaurantes e snack-bares. Dimensões compactas (400x610x340mm).

Descricao Completa

chapa a gás profissional — Chapa Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Preparar pratos deliciosos e variados é agora mais simples com a nossa chapa de grelhar a gás da Série 600. Fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, esta chapa profissional é perfeita para qualquer cozinha de hotelaria, oferecendo durabilidade e um desempenho excepcional. A superfície de cozinhado em cromoduro garante uma distribuição uniforme do calor e uma limpeza fácil, ideal para um ritmo de trabalho acelerado. Torne a sua confeitão mais eficiente e eleve a qualidade dos seus cozinhados.

Aplicações

Esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu equipamento de confeitão. Seja para um restaurante com serviço à carta, um snack-bar a preparar pratos rápidos ou uma cafetaria com uma oferta diversificada, este grill a gás adapta-se perfeitamente. O seu design compacto e de bancada torna-o ideal para espaços reduzidos, permitindo a criação de uma estação de cozinhado eficiente sem sacrificar a qualidade ou o desempenho.

Imagine a versatilidade que um grelhador de cromo duro traz à sua ementa, desde carnes suculentas a legumes frescos e até mesmo pequenos-almoços completos. É uma solução robusta e versátil que irá valorizar a sua linha de confeitão.

Características Técnicas

Certificação	CE, apta para uso profissional
--------------	--------------------------------

Tipo de calor	Gás
Material de construção	Aço inoxidável 18/8
Dimensões totais (C x L x A)	400 × 610 × 340 mm
Superfície de cocção	Cromoduro, lisa
Dimensões da superfície (C x L x Esp.)	346 × 398 × 16 mm
Espessura da placa	16 mm
Rango de temperatura	50 °C a 300 °C
Queimador	1 de 3 kW/h
Pressão do gás	2800 Pa
Injetor	Taladro de 0.8 (GLP)
Ignição	Piezoelétrico (pilha não incluída)
Bandeja recolhe-gorduras	Extraível
Peto anti-salpicos	Sim
Chaminé	Saída de fumo incorporada
Tipo	Sobremesa, design compacto