

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

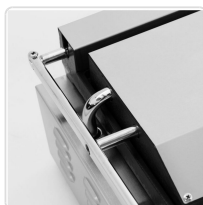


Grelhador Elétrico de Contacto Duplo PG-811C

Informacoes do Produto

SKU:	EU1710L	Modelo:	1710L
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1710L

Descrição Resumida

Grelhador elétrico de contacto duplo em inox, ideal para uso profissional. Placas esmaltadas (superior ranhurada, inferior lisa) e termostato 50-300°C.

Descrição Completa

grilhador elétrico profissional — Grelhador Elétrico de Contacto – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade do nosso grelhador elétrico de contacto, um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional. Construído em aço inoxidável para garantir durabilidade e alta eficiência térmica, este aparelho foi desenhado para resistir ao uso intensivo em ambientes exigentes. Perfeito para confeitar uma variedade de pratos, desde sanduíches tostadas a carnes suculentas, este grelhador oferece resultados consistentes e de alta qualidade.

Equipado com um interruptor de ligar/desligar e termostato ajustável, permite um controlo preciso da temperatura entre 50°C e 300°C, adaptando-se a diferentes necessidades culinárias. As chapas esmaltadas do grelhador facilitam a limpeza e manutenção, enquanto a placa superior ranhurada e a inferior lisa asseguram uma cocção uniforme e marcas perfeitas nos seus alimentos. As suas patas de borracha garantem estabilidade e segurança durante a utilização, mesmo nas cozinhas mais movimentadas.

A pensar na higiene e praticidade, este griddle integra um tabuleiro de recolha de gordura amovível, simplificando significativamente o processo de limpeza após o serviço. Este é, sem dúvida, um investimento inteligente para cafés, restaurantes e snack-bares que procuram otimizar o seu fluxo de trabalho e a qualidade dos seus cozinhados.

Aplicações

Este versátil grelhador de chapa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria hoteleira. Utilize-o em snack-bares para preparar tostas mistas, paninis, e sanduíches gourmet com rapidez e eficácia. Em restaurantes, este char grill é um excelente aliado para grelhar bifes, peixe e vegetais, proporcionando um dourado apetitoso e uma textura ideal.

É igualmente adequado para cafetarias, onde pode ser empregado para aquecer pastelaria diversa ou preparar pequenos-almoços completos. Graças à sua construção robusta e fácil limpeza, adapta-se perfeitamente a refeitórios e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para o dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável de alta eficiência térmica
Controlo	Interruptor de ligar/desligar, Termostato de temperatura
Placas do grelhador	Esmaltadas
Placa superior	Ranhurada
Placa inferior	Lisa
Faixa de temperatura	50°C a 300°C
Segurança	Patas de borracha
Limpeza	Cajón de recolha de gordura extraível; Fácil de limpar
Medidas da grelha superior	215x215mm
Medidas da grelha inferior	330x225mm