

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

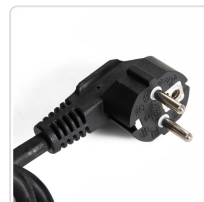


Chapa de Grelhar Elétrica Cromoduro 728x400 mm EG-820D

Informacoes do Produto

SKU:	EU1584	Modelo:	1584
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1584
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica industrial com revestimento cromoduro (728x400 mm). Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e snack-bares.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Prepare-se para elevar a eficiência da sua cozinha profissional com a Chapa de Grelhar Elétrica Cromoduro EG-820D. Projetada para resistir ao uso contínuo, esta robusta unidade é a solução perfeita para chefs que buscam durabilidade e desempenho. A sua superfície antiaderente de cromo garante que os alimentos não colem, facilitando a confecção de pratos delicados e a limpeza diária.

Com um poder de 4400W, este grelhador profissional assegura um aquecimento rápido e uniforme em toda a superfície de cozedura. A sua eficácia na retenção de calor traduz-se em economia de energia e resultados consistentes, tornando-o ideal para restaurantes movimentados, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que valorize a rapidez e a qualidade na preparação de alimentos.

A versatilidade é um dos pilares deste equipamento, permitindo-lhe cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes frescos. A facilidade de controlo da temperatura de 50°C a 300°C garante a precisão necessária para cada receita, enquanto a construção em aço inoxidável 201 SUS oferece resistência à corrosão, assegurando um investimento duradouro para o seu negócio.

Aplicações

Esta chapa de grelhar é um trunfo indispensável em cozinhas profissionais de alta demanda. É particularmente útil em:

- **Restaurantes e Cafetarias:** Ideal para o pequeno-almoço, almoço e jantar, permitindo uma cozedura rápida de ovos, bacon, panquecas, hambúrgueres e sanduíches.
- **Snack-bares e Food Trucks:** Perfeita para a preparação ágil de bifanas, hambúrgueres e outros grelhados, otimizando o serviço em horários de pico.
- **Catering e Eventos:** A sua capacidade de reter calor e cozinhar múltiplos itens simultaneamente torna-a excelente para servir grandes números de pessoas com eficiência.
- **Hotelaria:** Essencial em buffets de hotéis, para a confeção de grelhados à vista do cliente, garantindo frescura e qualidade.

Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável 201 SUS
Material da Placa	Cromo
Superfície da Placa	Plana
Espessura da Placa	10 mm
Área de Cozedura	728 x 400 mm
Temperatura	50°C a 300°C
Controlo de Temperatura	2 termostatos ajustáveis, limitadores de 350°C
Indicadores Luminosos	2 luzes de encendido, 2 luzes de calor
Voltagem	220-240V / 50Hz ou 110V / 60Hz
Potência	4400W
Dimensões	730 x 464 x 245 mm
Peso Líquido	33.9 kg
Peso Bruto	37.3 kg