

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás DRNDIZ-4070 Série 700, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7937	Modelo:	7937
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7937
Energia	Gás
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	700
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás da Série 700, 400mm, com estrutura em aço inoxidável e sistema de segurança. Perfeita para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Projetada para responder às exigências dos profissionais de restauração, esta chapa, ou também conhecida como griddle, oferece uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha. Com a sua estrutura em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de trabalho intensivo. Desfrute da facilidade de manuseamento e da performance excecional que esta chapa a gás lhe proporciona, elevando a qualidade das suas preparações culinárias.

A segurança é uma prioridade, por isso, esta chapa de grelhar está equipada com um sistema de termopar que assegura o controlo seguro da temperatura e a interrupção do fornecimento de gás em caso de anomalia. Além disso, a sua bandeja de óleo removível simplifica o processo de limpeza, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico e eficiente. Quer procure uma chapa ou um grelhador para o seu restaurante, este equipamento destaca-se pela sua fiabilidade e praticidade.

Aplicações

Esta chapa de grelhar a gás da Série 700 é perfeita para cozinhas profissionais de restaurante, hotéis, cafetarias e snack-bares, onde a rapidez e a qualidade na confeção de alimentos são fundamentais. Ideal para grelhar carnes, peixe, legumes ou preparar deliciosos pratos na chapa, como hambúrgueres e sanduíches, este equipamento adapta-se facilmente a diferentes conceitos de restauração, desde estabelecimentos de fast food até cozinhas de autor que procuram a perfeição no ponto de cocção dos alimentos. A sua versatilidade permite que seja utilizada como um eficiente grill ou char grill, dependendo das necessidades do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Estrutura	Aço inoxidável
Sistema de segurança	Termopar
Bandeja	Óleo (para fácil limpeza)
Predisposição	Gás propano-butano
Opcional	Gás natural
Zona de trabalho	340x520mm
Potência	7 KW
Peso	43 Kg
Espessura da placa	12mm
Consumo Gás Natural	0,686 m³/h (Pressão 20mbr)
Consumo Gás Propano-Butano	0,555 kg/h (Pressão 30mbr)