

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

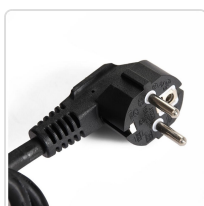
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Chapa de Grelhar Elétrica Cromoduro DPL-818D

Informacoes do Produto

SKU:	EU1582	Modelo:	1582
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1582
Marca	EUTRON
Energia	Elétrico
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica cromoduro DPL-818D: controlo de temperatura (50-300°C), antiaderente e bandeja de gorduras. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Grelhador Elétrico Cromoduro — Principais Vantagens

Potencie a sua cozinha profissional com a Chapa de Grelhar Elétrica Cromoduro DPL-818D, um equipamento robusto e eficiente, ideal para operações de confeção intensivas. Esta chapa garante uma distribuição uniforme do calor e um rápido aquecimento, essenciais para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos. O revestimento cromado duro e a estrutura em aço inoxidável conferem-lhe uma durabilidade superior, facilitando a limpeza e a manutenção e assegurando que o seu investimento perdure no tempo. O controlo preciso da temperatura permite adaptação a diferentes requisitos culinários, garantindo sempre resultados de excelência e satisfação dos seus clientes.

Equipado com um sistema de recolha de gorduras, esta chapa, ou também conhecida como grelhador, promove uma culinária mais saudável e higiénica, ao mesmo tempo que simplifica o processo de limpeza pós-utilização. A superfície antiaderente assegura que os alimentos não colam, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício. É a solução perfeita para restauração de grande volume, permitindo uma produção contínua sem quebras de qualidade. A certificação CE atesta a sua conformidade com as normas europeias de segurança e qualidade, proporcionando tranquilidade e fiabilidade na sua operação diária.

Aplicações

Este equipamento é versátil e adapta-se a diversas aplicações em estabelecimentos de restauração. É indispensável em restaurantes de grelhados, onde a qualidade da confeção é primordial, garantindo carnes perfeitamente seladas e succulentas. Em cozinhas de hotelaria, permite o preparo rápido de pequenos-almoços e menus à la carte, lidando com a alta procura com facilidade. É igualmente adequado para o seu snack-bar, para sandes quentes e outros petiscos, ou churrasqueiras que necessitam de um sistema de aquecimento fiável e eficaz.

Características Técnicas

Controlo de Temperatura	Sim
Faixa de Temperatura	50 a 300°C
Superfície Antiaderente	Sim
Bandeja de Recolha de Gorduras	Sim
Certificação	CE
Material da Estrutura	Aço Inoxidável