

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 de Grelhar Elétrica Dupla 600mm Série 600

Informacoes do Produto

SKU:	EU6012A	Modelo:	6012A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6012A
Marca	EUTRON
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica dupla de 600mm, ideal para cozinhas profissionais. Confeção uniforme, fácil de limpar e segura, perfeita para restaurantes.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade desta chapa de grelhar industrial, concebida para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho. A sua superfície lisa em aço ao carbono de 15 mm assegura uma confeção uniforme e de excelência para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixe a vegetais. Este equipamento de confeção robusto é a solução ideal para quem procura desempenho e fiabilidade no dia a dia do seu restaurante ou bar.

Equipada com um eficaz sistema de aquecimento elétrico, esta chapa proporciona uma distribuição homogénea do calor, fundamental para resultados consistentes em cada utilização. O controlo de temperatura por termostato ajustável permite adaptar-se perfeitamente às necessidades de cada prato, enquanto o termostato de segurança oferece proteção adicional contra sobreaquecimento, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa. A bandeja recolhadora de gorduras em aço inoxidável, facilmente removível, simplifica a limpeza e manutenção.

Aplicações

Esta chapa plana é perfeita para:

- Restaurantes e cafetarias que servem refeições rápidas e personalizadas.
- Cozinhas de hotelaria com exigências de volume elevado durante o pequeno-almoço, almoço e jantar.
- Estabelecimentos de *catering* que necessitam de um equipamento robusto e de fácil transporte.
- *Snack-bares* e quiosques que preparam hambúrgueres, sanduíches e outros pratos grelhados.
- Cozinhas de produção onde a eficiência e a uniformidade na confeção são primordiais.

Características Técnicas

Material do Corpo

Aço Inoxidável

Material da Placa	Aço ao Carbono (15 mm)
Dimensões (L x P x A)	600 x 600 x 265 mm
Potência Total	5.400 W
Voltagem	380/400 V, 50/60 Hz
Peso Bruto	64 kg
Peso Líquido	59 kg
Volume de Embalagem	0,16 m³
Fonte de Energia	Elétrica