

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



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro Dupla Lisa

Informacoes do Produto

SKU:	EU5048	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Energia	Gás
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás dupla em cromo duro, ideal para cozinhas profissionais. Rápida, eficiente e fácil de limpar. Controlo de temperatura (100-300°C).

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Chapa Grelhar Gás — Principais Vantagens

Esta robusta chapa de grelhar a gás de cromo duro é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem alta produtividade e desempenho excecional. Com zonas de confeção controladas independentemente, consegue uma notável poupança energética, especialmente durante os períodos de menor atividade. A superfície de cromo duro garante uma distribuição uniforme do calor e uma resistência superior a riscos, mantendo um acabamento de espelho que facilita a limpeza e reduz a radiação térmica.

Pensada para a eficiência e higiene, esta **chapa lisa** profissional inclui um orifício de descarga generoso na superfície para fácil remoção de resíduos e um recipiente de 1,5 litros para uma confeção ininterrupta. As abas laterais e traseira em aço inoxidável são amovíveis, proporcionando conforto e segurança operacional à sua equipa. O aquecimento rápido, garantido pelos queimadores em aço inoxidável e o controlo termostático de temperatura entre 100-300°C, assegura resultados perfeitos.

Aplicações

Esta **plancha** é perfeita para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução de grelhar versátil e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta rápida e o controlo preciso da temperatura tornam-na ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até legumes e ovos, com consistência e qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Chapa Lisa Cromoduro
Espessura da Placa	15 mm
Controlo de Zonas	Independente

Capacidade do Recipiente de Resíduos	1,5 litros
Petos	Removíveis em Aço Inoxidável (traseira e laterais)
Material da Placa	Aço revestido a cromo duro
Queimadores	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático (100-300°C)
Ignição	Piezoelétrica com dispositivo de segurança contra falha de chama