

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 Elétrica Lisa e Ranurada 450x270mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11028	Modelo:	11028
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11028
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional com superfícies lisa e ranurada, ideal para cozinhas de hotelaria que exigem versatilidade e eficiência.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta chapa elétrica é a solução ideal para cozinhar uma variedade de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. A combinação de superfícies lisa e ranurada permite uma versatilidade excepcional, atendendo a diferentes necessidades culinárias com um único equipamento. Construída em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência para o uso diário em ambientes profissionais exigentes.

A sua placa mista proporciona um aquecimento rápido e uniforme, essencial para resultados perfeitos e consistentes. O sistema de recolha de gorduras e a facilidade de extração da bandeja simplificam a manutenção, assegurando uma higiene impecável. Além disso, a capacidade de regulação independente da temperatura para cada área de grelha otimiza o processo de confeção, permitindo preparar múltiplos pratos simultaneamente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, cafés e snack-bares que buscam eficiência e qualidade na preparação de pratos grelhados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no indispensável em cozinhas com elevado volume de trabalho. É uma ferramenta versátil para qualquer estabelecimento que pretenda oferecer uma ementa variada, desde o pequeno-almoço ao jantar, garantindo sempre a excelência.

Características Técnicas

Modelo	KG2745GDT
Tipo de Placa	Ondulada Superior e Lisa Inferior (Mista)
Dimensões do Prato	450x270mm
Potência	3 Kw
Tensão	230/50 Hz
Controlos	2 Comandos

Regulação de Temperatura	50° a 300°C
Interruptor	On/Off
Corpo Exterior	Aço Inoxidável
Regulação de Temperatura	Separada Superior/Inferior (Mod. GDT)
Dimensões (L x P x A)	510 x 500 x 300 mm
Peso Líquido	33 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa mista?

A principal vantagem é a versatilidade, permitindo grelhar diferentes tipos de alimentos, desde carnes a vegetais, com a textura ideal em cada porção.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, o design permite uma fácil extração das bandejas e o recipiente recolhe gorduras simplifica a remoção de resíduos para uma limpeza rápida.

Posso controlar as temperaturas de cada superfície de forma independente?

Com o modelo GDT, sim, é possível realizar a regulação separada das temperaturas superior e inferior, garantindo a cozedura perfeita para cada ingrediente.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. O corpo exterior em aço inoxidável e a construção robusta garantem a durabilidade e o desempenho contínuo exigido em ambientes de restauração intensos.

Quais os tipos de alimentos que posso preparar nesta grelha?

Pode preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo sanduíches, hambúrgueres, bifes, peixe grelhado, legumes, ovos e muito mais, adaptando-se a diversas ementas.