

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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Chapa de Grelhar Elétrica Ranhurada 250x250mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO16853	Modelo:	16853
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	16853
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica ranhurada de 250x250mm, ideal para cozinhas profissionais.
Corpo em aço inoxidável e controlo de temperatura de 50° a 300°C.

Descricao Completa

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta chapa elétrica ranhurada oferece uma solução versátil e eficiente para a preparação de carnes, peixes e vegetais. O seu design compacto e a construção robusta em aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes de restauração movimentados. A superfície ranhurada permite uma melhor drenagem de gordura, resultando em alimentos mais saudáveis e visualmente mais apelativos, com as clássicas marcas de grelhado.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e cafés a restaurantes de maior dimensão. A sua capacidade de aquecimento rápido e controlo preciso da temperatura de 50°C a 300°C tornam-na perfeita para o grelhar contínuo de porções individuais ou para a preparação de diversos ingredientes simultaneamente. É particularmente útil para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da qualidade no grelhado.

Características Técnicas

Tipo de Superfície	Ranhurada
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	50° a 300°C
Interruptor	On/Off
Dimensões do Prato	250 x 250 mm
Dimensões (L x P x A)	290 x 440 x 300 mm
Potência	1,75 kW
Tensão	230/50Hz

Mandos	1
Peso	11 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a melhor forma de limpar a superfície ranhurada da chapa?

Para uma limpeza eficaz, utilize uma espátula para remover resíduos maiores enquanto a chapa ainda estiver ligeiramente quente. De seguida, com a chapa fria, limpe com um pano húmido e um desengordurante suave, garantindo que não ficam restos de detergente nas ranhuras.

2. Posso usar este grelhador para cozinhar diferentes tipos de alimentos sem misturar sabores?

Sim, o controlo de temperatura permite ajustar o calor para diferentes alimentos. Para evitar a mistura de sabores, recomendamos limpar a superfície entre as preparações ou usar zonas distintas da chapa para diferentes tipos de alimentos, se possível.

3. É necessário algum tipo de instalação especial para este equipamento elétrico?

Não é necessária uma instalação especial, uma vez que o equipamento funciona com tensão padrão de 230V. No entanto, é aconselhável que seja ligado a uma tomada com ligação à terra e que a instalação elétrica da cozinha suporte a potência de 1,75 kW.

4. Qual a durabilidade esperada do corpo exterior em aço inoxidável?

O aço inoxidável é conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, o que garante uma longa vida útil ao equipamento, mesmo em ambientes de cozinha exigentes. Com a manutenção e limpeza adequadas, o corpo exterior manterá o seu aspeto e funcionalidade por muitos anos.

5. Como funciona o sistema de recolha de gorduras?

A bandeja de recolha de gorduras, totalmente rebatível, está localizada na parte inferior da chapa. Esta bandeja recolhe os excessos de gordura que escorrem pelas ranhuras da placa, tornando a limpeza mais higiénica e simples após cada utilização.