

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 Elétrica Profissional Ranhurada 450x270mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11025	Modelo:	11025
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11025
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Chapa elétrica profissional ranhurada de 450x270mm e 3Kw. Ideal para grelhar carnes e vegetais, com controlo de temperatura independente.

Descricao Completa

chapa elétrica profissional — Chapa Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com uma versátil chapa de grelhar elétrica, ideal para qualquer cozinha profissional que exija eficiência e resultados consistentes. Esta unidade permite-lhe preparar uma variedade de pratos, desde carnes a vegetais, com a máxima conveniência e controlo. O design ranhurado garante uma distribuição uniforme do calor e confere aos alimentos um acabamento apetitoso, tipo grelhado, enquanto o aquecimento rápido e a recuperação de temperatura otimizam o seu fluxo de trabalho.

A pensar na durabilidade e na facilidade de manutenção, este grelhador industrial possui uma estrutura em aço inoxidável e um sistema de recolha de gorduras de fácil acesso, simplificando a limpeza diária. A capacidade de regulação de temperatura entre 50° e 300°C oferece um controlo preciso sobre a confeção, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. Além disso, os comandos separados para as placas superior e inferior permitem uma flexibilidade sem igual. A sua robustez e design são pensados para um ambiente de utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

Esta chapa elétrica é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares, que procuram um equipamento fiável para grelhar, tostar e cozinhar rapidamente. É uma adição indispensável para cozinhas de média a alta produção que necessitam de versatilidade na preparação de ementas, desde pequenos-almoços a jantares. A sua qualidade construtiva garante uma longa vida útil, mesmo sob uso contínuo, tornando-a um investimento inteligente para a sua cozinha.

Características Técnicas

Modelo	KG2745E
Tipo de Placa	Ranhurada superior e inferior
Dimensões do Prato	450x270 mm
Potência	3 Kw

Tensão	230V/50Hz
Controlos	1 Mando, Regulação separada superior/inferior (Mod. GDT)
Extras	Recolha de gorduras, Placas totalmente abatíveis, Corpo em aço inoxidável
Regulação de Temperatura	50° a 300°C
Interruptor	On/Off
Dimensões (L x P x A)	510 x 500 x 300 mm
Peso Líquido	33 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem das placas ranhuradas?

As placas ranhuradas são excelentes para criar uma apresentação visual atraente nos alimentos, semelhante aos grelhados de carvão, ao mesmo tempo que permitem escoar o excesso de gordura para um cozinhado mais saudável e saboroso.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, o controlo de temperatura independente para as placas superior e inferior, característica do modelo GDT, permite cozinhar diferentes alimentos com requisitos de temperatura distintos. Esta funcionalidade oferece grande versatilidade na cozinha profissional e otimiza a sua produção.

A limpeza da chapa é complicada?

Não, a limpeza é simples. O equipamento foi concebido com uma superfície em aço inoxidável e um recipiente de recolha de gorduras que pode ser facilmente removido. Isso facilita a manutenção diária e assegura a máxima higiene.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Absolutamente. Construída com um corpo exterior em aço inoxidável e componentes robustos, esta máquina foi feita para resistir às exigências de uma cozinha profissional de alto volume. É ideal para restaurantes, cafés e snack-bares que operam durante longas horas.

Posso ajustar a altura da placa superior?

Sim, o design totalmente abatível permite otimizar o aproveitamento da superfície de cozinhado, adaptando-se à espessura dos alimentos. Este recurso garante que possa aplicar a pressão adequada para um cozinhado perfeito, independentemente do que estiver a preparar.