

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

Chapa de Grelhar Elétrica com 2 Zonas de Controlo Independente

Informacoes do Produto

SKU:	SK450750	Modelo:	GR-75
Marca:	GASTROFORM	EAN:	5600614987725

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	GASTROFORM
Modelo	GR-75
EAN	5600614987725
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional com duas zonas de controlo de temperatura independentes, ideal para confeção rápida e versátil em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

A chapa profissional GR-75 Gastroform, com controlo multizona, oferece uma solução robusta para cozinhas de alto rendimento. Construída em aço inoxidável e ferro fundido, esta grelha garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o preparo simultâneo de diversos pratos em ambientes de produção intensiva.

chapa profissional — Características Técnicas

Superfície	Ferro Fundido
Controlo de Temperatura	Multizona (2 zonas)
Aquecimento	Rápido até 300 °C
Emissão de Calor	Mínima para o ambiente
Material de Construção	Aço Inoxidável e Ferro Fundido
Dimensões (C×L×A)	730 mm × 510 mm × 230 mm
Área de Cozedura	72,8 cm × 40 cm
Potência	4400 W
Tensão	220~240 V
Peso Líquido	34 Kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em snack-bares e hamburguerias que necessitam de rapidez e versatilidade, ou para o gestor de restaurante que procura um equipamento fiável para o rush do

serviço. Esta chapa é perfeita para preparar bifes, hambúrgueres, panquecas, peixe e legumes com precisão e em grande volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

O controlo multizona independente permite cozinhar diferentes alimentos simultaneamente, otimizando o tempo em momentos de pico. A sua construção em ferro fundido assegura uma retenção de calor superior e uma distribuição uniforme, garantindo resultados de confeção consistentes, enquanto a mínima emissão de calor para o exterior eleva o conforto na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do controlo multizona?

Permite cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, cada um com a sua temperatura ideal, otimizando o tempo de serviço.

Este equipamento necessita de manutenção específica?

Sim, para prevenir a ferrugem e garantir a longevidade da superfície em ferro fundido, é recomendada a utilização de óleo durante a confeção e manutenção regular.

Qual a temperatura máxima atingida pela chapa?

A chapa aquece rapidamente até uma temperatura máxima de 300 °C.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para hamburguerias, steakhouses, snack-bares, restaurantes com serviço contínuo e qualquer cozinha profissional que necessite de grelhar eficientemente carnes, peixes e vegetais.

A superfície de cozedura é em que material?

A superfície de cozedura é em ferro fundido, conhecido pela sua excelente retenção e distribuição de calor.

?