

# 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

## Tampa para Chapa Grill Inox 23 cm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | IB713900 | Modelo: | 713900        |
| Marca: | IBILI    | EAN:    | 8411922450019 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | IBILI         |
| Modelo | 713900        |
| EAN    | 8411922450019 |

|          |          |
|----------|----------|
| Diâmetro | 21–30 cm |
| Material | Inox     |

### Descricao Resumida

Tampa em aço inoxidável de 23 cm, ideal para chapas e grelhadores. Retém calor e humidade, acelerando a confeção e derretendo queijo em hambúrgueres de forma eficiente.

### Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com esta tampa em aço inoxidável de 23 cm para grelhadores e chapas. Ideal para reter calor e humidade, assegura a confeção perfeita de hambúrgueres, permitindo derreter queijo rapidamente e manter a suculência, ou para cozinhar ovos, carnes e vegetais a vapor, mantendo os pratos quentes antes de servir.

#### tampa grelhador — Características Técnicas

|          |                |
|----------|----------------|
| Material | Aço Inoxidável |
| Diâmetro | 23 cm          |

#### Aplicações Profissionais

Essencial para estabelecimentos com alta rotatividade, como hamburgarias, snack-bares e roulotes, esta tampa de grelhador garante a máxima eficiência no serviço. Permite ao Chef preparar rapidamente hambúrgueres perfeitamente cozinhados e queijo derretido, otimizando o tempo de resposta durante o "rush" do almoço ou jantar. Adequada também para cozinhas de restaurantes de bairro que procuram versatilidade para confeccionar outros alimentos como ovos ou vegetais a vapor.

#### Porquê Escolher Este Equipamento

Construída em aço inoxidável durável, esta tampa para grelhador retém eficazmente o calor e a humidade, assegurando uma confeção uniforme e suculenta, ideal para elevar a qualidade dos seus hambúrgueres. A sua versatilidade permite utilizá-la para derreter queijo, cozinhar ovos estrelados, vaporizar vegetais ou simplesmente manter pratos quentes, otimizando o fluxo de trabalho na sua

cozinha profissional. Adicionalmente, a compra em quantidade mínima de 6 unidades torna-a uma opção económica para estabelecimentos com maior volume de produção.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem de usar esta tampa num grelhador?

A principal vantagem é a retenção de calor e humidade, que garante uma confeção mais rápida e suculenta, especialmente para hambúrgueres e para derreter queijo eficazmente.

### Para que tipo de estabelecimentos esta tampa é mais recomendada?

É ideal para hamburgarias, snack-bares, roulotes e qualquer cozinha profissional com alto volume de serviço onde a rapidez e a qualidade na confeção de hambúrgueres são cruciais.

### O material desta tampa é adequado para uso profissional intensivo?

Sim, é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo perfeitamente adequado para as exigências de uma cozinha profissional.

### Para além de hambúrgueres, que outros alimentos posso preparar com esta tampa?

Pode utilizá-la para cozinhar ovos estrelados, carnes, vegetais a vapor na frigideira ou grelhador, e também para manter pratos quentes antes de serem servidos, aumentando a sua versatilidade na cozinha.

### Existe alguma restrição quanto à quantidade de unidades que posso encomendar?

Sim, o fornecedor estipula uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, o que pode ser vantajoso para estabelecimentos que necessitam de várias unidades para otimizar a sua operação.