

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mini Chapa para Grelhar em Ferro Fundido 21x13,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA25776	Modelo:	LA25776
Marca:	LACOR	EAN:	8414271257766

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA25776
EAN	8414271257766
Material	Ferro

Descricao Resumida

Mini chapa para grelhar em ferro fundido 21x13,5 cm, ideal para confeção e apresentação individual. Retém o calor, assegura cozedura uniforme e inclui base de madeira.

Descricao Completa

Esta mini chapa para grelhar em ferro fundido, com dimensões de 21x13,5 cm, é ideal para a confeção e apresentação de porções individuais. A sua construção robusta assegura uma distribuição uniforme do calor.

Características Técnicas

Dimensões (CxL)	210 x 135 mm
Altura	25 mm
Material	Ferro fundido
Revestimento	Pré-temperado com óleo vegetal
Base de Serviço	Inclui base de madeira

Aplicações Profissionais

Esta mini chapa é versátil para diversos estabelecimentos. É ideal para hamburgarias e snack-bares que pretendam servir mini-hambúrgueres ou porções de acompanhamentos diretamente à mesa. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pode ser utilizada para apresentar petiscos quentes ou pequenas doses de pratos grelhados. Também se adequa a tascas e tabernas para servir tapas ou entradas quentes, mantendo a temperatura ideal durante o consumo. A sua base de madeira permite uma apresentação elegante e segura em qualquer ambiente de serviço de mesa.

Mini Chapa para Grelhar — Principais Vantagens

- Retenção Térmica Superior:** O ferro fundido é um excelente condutor e retentor de calor, mantendo os alimentos quentes por mais tempo, ideal para serviço direto à mesa.
- Cozedura Uniforme e Suave:** A distribuição homogénea do calor permite uma cozedura eficaz e prolongada, realçando os sabores dos alimentos.
- Construção Duradoura:** Fabricada numa única peça, oferece robustez e longevidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

- **Pronta a Usar:** Fornecida pré-temperada com óleo vegetal, está pronta para ser utilizada após uma lavagem inicial.
- **Apresentação Profissional:** Inclui uma base de madeira que facilita o transporte e a apresentação elegante dos pratos, protegendo as superfícies da mesa.

Como devo limpar e manter a chapa de ferro fundido?

Para a limpeza, utilize água quente e uma escova, evitando sabão. Seque imediatamente após a lavagem e aplique uma fina camada de óleo vegetal para evitar ferrugem e manter a temperagem.

Posso usar esta chapa em qualquer tipo de fogão?

Sim, chapas de ferro fundido são compatíveis com a maioria das fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e placas de indução.

É necessário temperar a chapa antes do primeiro uso?

Esta chapa é fornecida pré-temperada com óleo vegetal. Recomenda-se apenas uma lavagem com água quente e secagem imediata antes do primeiro uso para remover quaisquer resíduos de fabrico.

Qual a função da base de madeira?

A base de madeira serve para proteger as superfícies da mesa do calor intenso da chapa e para uma apresentação mais profissional e segura do prato ao cliente, facilitando o manuseamento.

Esta chapa é adequada para cozinhar que tipo de alimentos?

É ideal para grelhar pequenas porções de carne, peixe, vegetais, ovos ou para aquecer pães e queijos. Permite servir diretamente à mesa, mantendo a temperatura ideal dos alimentos.