

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Mini Chapa Grelhar Ferro Quadrada com Base Madeira 19.5x14cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA25875	Modelo:	LA25875
Marca:	LACOR	EAN:	8414271258756

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA25875
EAN	8414271258756
Material	Ferro

Descricao Resumida

Mini chapa de grelhar em ferro fundido de 19,5x14cm, ideal para confeit o e apresenta o individual. Inclui base de madeira para servir e manter o calor.

Descricao Completa

A mini chapa para grelhar em ferro fundido, com base de madeira, oferece uma superfície útil de 19,5x14 cm para confeit o direta de pequenas porções em restaurantes, snack-bares e roulotes, garantindo uma excelente retenção de calor.

mini chapa grelhar — Características Técnicas

Medida Chapa	19,5 x 14 cm
Altura Chapa	1,7 cm
Material Base	Madeira
Dimensões Totais (L x P x A)	210 x 157 x 45 mm
Peso Total	990 g
Tratamento Superficial	Camada de óleo vegetal

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de snack-bares e roulotes que necessitam de grelhar pequenas porções de forma rápida e eficiente. Perfeito para servir diretamente na mesa, mantendo a comida quente e apelativa, como em petiscos ou mini-grelhados em restaurantes de bairro.

Ferro Fundido - Principais Vantagens

A construção em ferro fundido numa só peça garante durabilidade excecional e distribução uniforme do calor, prolongando a confeit o suavemente. A base de madeira isola termicamente, permitindo servir diretamente   mesa sem danificar superfícies, mantendo a proposta de valor para estabelecimentos com foco em petiscos individuais.

Perguntas Frequentes

Como devo fazer a manutenção desta chapa de ferro fundido?

Após cada utilização, limpe a chapa com água quente e uma escova macia. Seque completamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal para prevenir a ferrugem e manter o tratamento antiaderente.

Esta chapa é adequada para uso em indução?

Não, esta chapa de ferro fundido é concebida para ser utilizada em fogões a gás, elétricos ou sobre chama direta, e para servir diretamente à mesa com a sua base de madeira. Não é compatível com placas de indução.

Qual o benefício da base de madeira nesta chapa?

A base de madeira serve como suporte térmico, permitindo que a chapa seja transportada da cozinha para a mesa do cliente em segurança, mantendo a apresentação do prato e o calor da comida.

Qual a principal vantagem do ferro fundido para grelhar?

O ferro fundido é um excelente condutor térmico e retém o calor de forma superior. Isto resulta numa cozedura mais uniforme e permite que a chapa se mantenha quente durante o serviço, ideal para manter a qualidade da comida.

Esta chapa é boa para fritar?

Embora seja ideal para grelhar e confeccionar alimentos diretamente na sua superfície, a sua profundidade limitada e a base de madeira não a tornam a opção principal para frituras com imersão em óleo. É mais adequada para selar, grelhar e manter alimentos quentes.