

# 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: 23/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



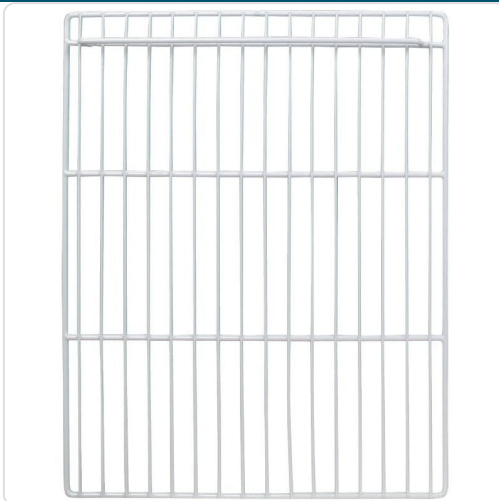
Hotelequip.pt

## Grelha Adicional para Grelhador 60x40 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHESTARCH55P	<b>Modelo:</b>	ESTARCH55P
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	ESTARCH55P
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Expanda a capacidade do seu grelhador com esta grelha adicional de 60x40 cm. Ideal para otimizar a confeitura em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Grelha para Grelhador — Principais Vantagens

Esta grelha adicional foi concebida para expandir a capacidade do seu equipamento de confeitura, permitindo-lhe preparar mais alimentos simultaneamente e otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Graças ao seu design funcional, a adição desta prateleira facilita a organização e o manuseamento durante o processo de confeitura, contribuindo para uma operação mais eficiente e produtiva. Ideal para quem procura versatilidade e eficácia, este acessório é uma mais-valia para qualquer espaço de restauração.

A superfície de cozimento é otimizada para o calor, assegurando uma distribuição uniforme e resultados consistentes. A sua estrutura facilita a limpeza, um aspeto crucial para a manutenção de elevados padrões de higiene em qualquer estabelecimento comercial. Este acessório eleva a funcionalidade do seu grelhador, chapa ou grill, potenciando a sua capacidade de resposta aos picos de procura e diversificando as opções do seu menu.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, esplanadas, snack-bares e qualquer outro negócio de hotelaria que utilize grelhadores ou chapas. Esta grelha extra é ideal para aumentar a superfície de cozimento, permitindo preparar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo ou gerir maiores volumes de pedidos. Permite a confeitura de carnes, peixes, legumes e até mesmo tostas ou sanduíches, tornando o seu equipamento mais versátil. A sua facilidade de instalação e remoção torna-a uma solução prática para cozinhas com espaço limitado ou que necessitam de adaptação rápida às necessidades do dia a dia.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Grelha Adicional
<b>Compatibilidade</b>	Grelhadores
<b>Dimensões</b>	60x40 cm

SKU

CHESTARCH55P

## Perguntas Frequentes

---

### **A que tipo de grelhadores se adapta esta prateleira adicional?**

Esta grelha adicional é projetada para ser compatível com a maioria dos grelhadores, chapa ou grill profissionais de 60x40 cm, proporcionando uma expansão prática da área de cozinhado.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a superfície foi concebida para facilitar a limpeza, permitindo que a sua equipa mantenha os padrões de higiene exigidos sem esforço.

### **Quais os benefícios de usar uma grelha adicional?**

Usar uma grelha adicional aumenta a capacidade de produção, permite a separação de alimentos e otimiza o espaço de trabalho, resultando em maior eficiência e versatilidade na cozinha.

### **Qual o material de fabrico desta grelha?**

Embora a descrição original não especifique, grelhas para uso profissional são geralmente fabricadas em materiais robustos e resistentes a altas temperaturas, como aço inoxidável ou ferro fundido, para garantir durabilidade e segurança alimentar.

### **Posso usar esta grelha para cocção de diferentes alimentos em simultâneo?**

Sim, esta grelha adicional é ideal para cozinhar múltiplos itens alimentares em simultâneo, maximizando a produção e a diversidade do seu ementa.