

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



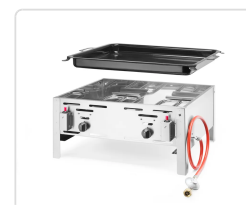
Hotelequip.pt

Chapa Gás Profissional 11,6kW - 650x540mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE154618	Modelo:	HE154618
Marca:	HENDI	EAN:	8711369154618

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE154618
EAN	8711369154618

Descricao Resumida

Chapa a gás profissional de 11,6 kW com estrutura em aço inoxidável e superfície esmaltada. Inclui ignição eletrónica e termopar para segurança e controlo.

Descricao Completa

Esta chapa a gás profissional de 11,6 kW é ideal para cozinhas com espaço limitado, oferecendo uma superfície de confeção robusta e eficiente para uma vasta gama de alimentos.

Placa a Gás Profissional — Chapa Gás — Características Técnicas

Potência	11,6 kW
Dimensões Externas (LxPxA)	650 x 540 x 300 mm
Dimensões Superfície de Confeção	590 x 480 mm
Material Estrutura	Aço inoxidável 18/0
Material Superfície	Frigideira esmaltada
Ignição	Eletrónica
Segurança	Termopar
Tipo de Gás	Propano e Butano
Consumo de Gás	0,430 m ³ /h
Peso Líquido	15,33 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta chapa a gás é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks. É igualmente adequada para cafés com cozinha, pastelarias e pequenas cozinhas profissionais que necessitam de uma superfície de confeção rápida e eficaz para grelhar carnes, peixe, ovos ou vegetais.

Chapa Gás — Principais Vantagens

A chapa a gás destaca-se pela sua potência de 11,6 kW, garantindo um aquecimento rápido e uniforme da superfície esmaltada. A ignição eletrónica e o termopar integrado asseguram um arranque seguro e um controlo preciso da temperatura, essencial para resultados consistentes. A estrutura em aço inoxidável 18/0 confere durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a compatibilidade com gás propano e butano oferece flexibilidade na instalação.

Que tipo de gás utiliza esta chapa?

Esta chapa é compatível com gás propano e butano, oferecendo flexibilidade na escolha do fornecedor de gás para a sua cozinha profissional.

Quais as dimensões da superfície de confeção?

A superfície de confeção útil da chapa mede 590 x 480 mm, proporcionando uma área generosa para grelhar diversos alimentos em simultâneo.

É fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável 18/0 e a frigideira esmaltada facilitam a limpeza após cada utilização, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Esta chapa é adequada para uso intensivo?

Com uma potência de 11,6 kW e construção robusta, esta chapa a gás foi concebida para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.

A chapa vem pronta a usar?

Sim, a chapa é fornecida montada e inclui mangueira de gás e regulador de pressão, estando pronta para ser instalada e utilizada após a ligação ao gás.