

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

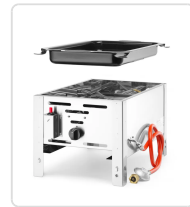
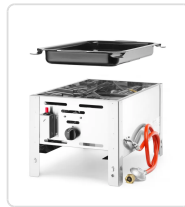


## Chapa a Gás Bancada 5,8kW – Compacta e Robusta

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE154601	<b>Modelo:</b>	154601
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369154601

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	154601

EAN

8711369154601

## Descrição Resumida

Chapa a gás compacta de 5,8 kW, ideal para bancada. Estrutura em aço inoxidável 18/0, frigideira esmaltada 290x480 mm, ignição eletrônica e termopar.

## Descrição Completa

Esta chapa a gás compacta de 5,8 kW, construída em aço inoxidável 18/0, é ideal para espaços de produção reduzidos, oferecendo uma superfície de cozedura esmaltada de 290x480 mm.

### Grelhador de Bancada a Gás — Chapa a Gás – Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	5,8 kW
Estrutura	Aço inoxidável 18/0
Superfície de Cozedura (interior)	Frigideira esmaltada 290 x 480 mm
Ignição	Eletrônica
Segurança	Termopar
Tipo de Gás	Propano e Butano
Consumo de Gás	0,215 m³/h
Dimensões (L x P x A)	340 x 540 x 300 mm
Peso Líquido	9,44 kg
Acessórios Incluídos	Mangueira de gás e regulador de pressão

### Aplicações Profissionais

Esta chapa a gás é uma solução versátil para cozinhas profissionais com espaço limitado. É ideal para snack-bares, roulotés, food trucks, tascas, cafés com serviço de refeições rápidas e pequenos restaurantes que necessitem de uma superfície de cozedura eficiente para grelhados, tostas, ovos e outros pratos de confeção rápida.

## Chapa a Gás – Principais Vantagens

- Design compacto e robusto em aço inoxidável 18/0, otimizado para bancadas e espaços reduzidos.
- Superfície de cozedura esmaltada de 290x480 mm, fácil de limpar e ideal para diversas preparações.
- Ignição eletrónica para um arranque rápido e seguro, complementada por termopar para maior segurança operacional.
- Versatilidade de utilização com gás propano e butano, adaptando-se a diferentes configurações de fornecimento de gás.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão, permitindo uma instalação e utilização imediatas.

### Que tipo de gás pode ser utilizado com esta chapa?

Esta chapa a gás é compatível com gás propano e butano, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de instalações e necessidades.

### As dimensões da chapa são adequadas para uma bancada de trabalho?

Sim, com dimensões de 340 x 540 x 300 mm, esta chapa foi concebida para ser compacta e ideal para instalação em bancadas, otimizando o espaço em cozinhas profissionais.

### A superfície de cozedura é fácil de limpar?

Sim, a frigideira esmaltada da chapa facilita a limpeza após a utilização, contribuindo para a higiene e manutenção da sua cozinha.

### Esta chapa a gás vem pronta para ser instalada e utilizada?

Sim, a chapa é fornecida com mangueira de gás e regulador de pressão, o que permite uma instalação e um início de operação rápidos e convenientes.

?

### Qual a potência térmica desta chapa?

,

A chapa a gás possui uma potência de 5,8 kW, garantindo um aquecimento eficiente e rápido para as suas necessidades de confeitaria.