

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



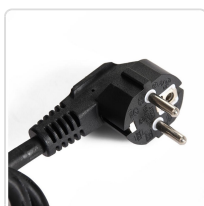
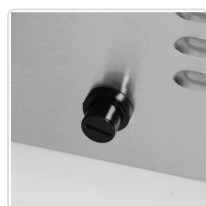
Hotelequip.pt

## Grelhador Elétrico de Chapa Antiaderente DPL-818

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1581	<b>Modelo:</b>	1581
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	1581
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Grelhador elétrico profissional DPL-818 com chapa antiaderente em aço inoxidável. Controlo de temperatura (50-300°C) e bandeja de gorduras para uso comercial.

## Descricao Completa

### Grelhador Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este robusto grelhador elétrico, com a sua chapa antiaderente e estrutura em aço inoxidável, é um equipamento fundamental para qualquer cozinha profissional. Concebido para oferecer desempenho e durabilidade, este aparelho permite confeccionar uma variedade de alimentos com controlo preciso da temperatura, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização. A capacidade de ajustar a temperatura entre 50 °C e 300 °C confere-lhe uma versatilidade excepcional, adaptando-se às necessidades específicas de diversos pratos.

A incorporação de uma bandeja de recolha de gorduras não só simplifica a limpeza diária, como também promove uma cozedura mais saudável. A construção em aço inoxidável assegura uma resistência superior à corrosão e uma fácil manutenção, características essenciais para ambientes de restauração exigentes. Com a sua superfície de chapa, este aparelho é ideal para selar carnes, preparar legumes ou confeccionar ovos e panquecas, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade da sua equipa.

### Aplicações

O grelhador elétrico DPL-818 é a escolha perfeita para restaurantes, snack-bares, cafetarias e cozinhas de hotelaria que requerem um aparelho de cozinha fiável e eficiente. A sua versatilidade torna-o adequado para preparar pequenos-almoços, almoços e jantares, desde a confeção de hambúrgueres e sandúiches até aves e peixe. É especialmente útil em serviços de catering, onde a rapidez e a consistência são cruciais para satisfazer um grande número de clientes. Este chapa vai rentabilizar o seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Controlo de Temperatura	Sim
Intervalo de Temperatura	50 a 300 °C
Superfície	Antiaderente
Bandeja de Recolha de Gorduras	Sim
Certificação	CE
Estrutura	Aço Inoxidável