

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



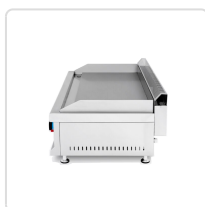
Hotelequip.pt

## Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro Série 600 - 950mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1561	<b>Modelo:</b>	1561
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

EUTRON

**Modelo**

1561

## Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás com cromoduro de 16mm e 950mm de largura, ideal para restauração. Garante cozinhados uniformes e limpezas fáceis.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade desta chapa de grelhar a gás, ideal para qualquer estabelecimento de restauração. Fabricada com cromo duro e aço inoxidável 18/8, esta chapa, também conhecida como grelhador, garante uma performance excepcional e uma longa vida útil. A sua construção robusta foi pensada para o uso profissional intensivo, assegurando que os alimentos são cozinhados uniformemente e com a máxima higiene.

Esta griddle de alta qualidade destaca-se pelo seu design intuitivo e funcionalidades que facilitam o dia a dia na sua cozinha profissional. Com um controlo de temperatura preciso e um sistema de ignição piezoelétrico, a utilização é simples e segura. A bandeja removível para recolha de gorduras e o peto antisalpicaduras soldado são aspetos cruciais para a manutenção da limpeza e a segurança operacional, tornando-a um equipamento de confeção indispensável.

### Aplicações

Esta chapa de grelhar é perfeita para uma vasta gama de contextos na restauração, desde restaurantes movimentados a pequenos snack-bars e cafetarias. A sua versatilidade permite preparar desde carnes e vegetais até ovos e panquecas, tudo com resultados uniformes e deliciosos. É uma adição valiosa para qualquer cozinha que necessite de um equipamento fiável e de alto desempenho para o serviço diário.

### Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Tipo de Placa</b>	Cromoduro

<b>Espessura da Placa</b>	16 mm
<b>Temperatura</b>	50°C a 300°C
<b>Pressão do Gás</b>	2800 PA
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	950x590x370 mm
<b>Dimensões da Placa</b>	897x400x11 mm
<b>Queimadores</b>	3x3 Kw/h
<b>Tipo de Gás</b>	GLP (butano-propano) - Injetores GN opcionais
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (em cada queimador)
<b>Recolha de Gorduras</b>	Bandeja extraível
<b>Proteção</b>	Peto antisalpicaduras soldado
<b>Certificação</b>	CE