

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro Série 600, 650mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1553	Modelo:	1553
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
-------	--------

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com cromoduro de 16mm, série 600 e 650mm de largura. Ideal para cozinhas de restaurantes, cafés e snack-bares.

Descricao Completa

Chapa Gás Cromoduro — Chapa Profissional a Gás — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, esta chapa de grelhar a gás garante resultados culinários excepcionais. A sua robustez, aliada às características inovadoras, assegura uma confeção eficiente e uma durabilidade prolongada, tornando-a um ativo indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. A superfície em cromoduro proporciona uma distribuição uniforme do calor e facilita a limpeza, otimizando o tempo de trabalho da sua equipa.

Com um controlo preciso da temperatura, este equipamento de confeção permite ajustar o calor entre 50°C e 300°C, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes seladas na perfeição a vegetais salteados. A construção em aço inoxidável 18/8 confere-lhe não só uma estética profissional, mas também uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável. O palastro soldado previne fugas de óleo, mantendo a área de trabalho mais limpa e segura.

Aplicações

Esta chapa é perfeitamente adequada para restaurantes com serviço à la carte, que necessitem de uma chapa versátil e potente para grelhar diversos tipos de alimentos. A sua performance de alta qualidade é ideal para a confeção rápida em momentos de grande afluência, garantindo sempre a melhor experiência gastronómica para os clientes.

Em cozinhas industriais de hotéis, cafetarias e snack-bares, a robustez e facilidade de manutenção desta grelhador são cruciais. É ideal para preparar pequenos-almoços, almoços e jantares, suportando o uso contínuo ao longo do dia com fiabilidade.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Gás
Acabamento da Placa	Cromo Duro
Material de Construção	Aço Inoxidável 18/8
Faixa de Temperatura	50°C a 300°C
Espessura da Placa	16 mm
Pressão do Gás	2800 PA
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	650x570x340 mm
Dimensões da Placa (LxPxE)	597x400x16 mm
Número de Queimadores	2
Potência por Queimador	3 Kw/h
Bandeja Recolhe-Gorduras	Extraível
Peto Antissalpicos	Não soldado (amovível)
Ignição	Piezoelétrica (para cada queimador, pila não incluída)
Chaminé para Saída de Fumo	Sim
Certificação	CE