

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



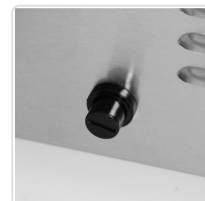
Hotelequip.pt

## Chapa Elétrica Profissional de Ferro 728x400 mm 4400W

### Informacoes do Produto

SKU:	EU1583	Modelo:	1583
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

## Descrição Resumida

Chapa elétrica profissional de ferro com 728x400 mm de área de cozedura e 4400W de potência. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes.

## Descrição Completa

### Chapa Elétrica Profissional — Principais Vantagens

A chapa elétrica profissional é um equipamento indispensável para qualquer cozinha industrial moderna. Fabricada com aço inoxidável SUS 201, garante uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene no seu restaurante. A superfície de 728 x 400 mm permite a preparação de múltiplos alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade. Com uma potência de 4400W e controlo independente de temperatura, esta **griddle** assegura um aquecimento rápido e uniforme, traduzindo-se em resultados culinários excecionais.

Concebida para durar, a base em ferro A3 de 10 mm de espessura oferece uma retenção de calor fantástica, mesmo durante horas de funcionamento contínuo. Equipada com dois termostatos ajustáveis até 300°C e limitadores de segurança que atingem os 350°C, esta **chapa de grelhar** proporciona um controlo preciso da temperatura, ideal para uma vasta gama de técnicas de confeção, desde grelhar carnes e peixes até saltear vegetais. Os indicadores luminosos de aquecimento e funcionamento garantem uma operação intuitiva e segura, tornando-a uma ferramenta valiosa no seu negócio.

### Aplicações

Esta versátil **chapa** serve um leque alargado de aplicações em ambientes profissionais, desde cozinhas de restaurantes movimentados, serviços de catering e hotéis, até snack-bars e estabelecimentos de fast-food. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dela uma solução perfeita para:

- Preparação de pequenos-almoços e brunchs completos, como ovos, bacon e panquecas.
- Confeção de hambúrgueres, bifés e peixe grelhado de forma rápida e eficiente.

- Saltear legumes e outros acompanhamentos para refeições diversas.
- Toastar sanduíches e wraps gourmets em grande volume.
- Cozinhar marisco fresco com precisão e controlo de temperatura.

## Características Técnicas

<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável 201 SUS
<b>Material da Placa</b>	Ferro A3
<b>Superfície da Placa</b>	Completamente plana
<b>Espessura da Placa</b>	10 mm
<b>Área de Cozedura</b>	728 x 400 mm
<b>Rango de Temperatura</b>	50°C a 300°C
<b>Controlo de Temperatura</b>	Dois termostatos independentes ajustáveis até 300°C
<b>Limitadores de Segurança</b>	Até 350°C
<b>Indicadores Luminosos</b>	2 luzes de encendido, 2 luzes de calor
<b>Voltagem</b>	220-240V / 50Hz ou 110V / 60Hz
<b>Potência</b>	4400W
<b>Dimensões</b>	730 x 467 x 245 mm
<b>Peso Líquido</b>	33.1 kg
<b>Peso Bruto</b>	36.3 kg