

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa Grelhar a Gás Cromoduro Série 600, 400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1550	<b>Modelo:</b>	1550
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	1550

## Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de bancada com superfície em cromoduro, ideal para cozinhas profissionais de restaurantes e snack-bares. Dimensões compactas (400x610x340mm).

## Descricao Completa

### chapa a gás profissional — Chapa Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Preparar pratos deliciosos e variados é agora mais simples com a nossa chapa de grelhar a gás da Série 600. Fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, esta chapa profissional é perfeita para qualquer cozinha de hotelaria, oferecendo durabilidade e um desempenho excepcional. A superfície de cozinhado em cromoduro garante uma distribuição uniforme do calor e uma limpeza fácil, ideal para um ritmo de trabalho acelerado. Torne a sua confeitaria mais eficiente e eleve a qualidade dos seus cozinhados.

### Aplicações

Esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu equipamento de confeitaria. Seja para um restaurante com serviço à carta, um snack-bar a preparar pratos rápidos ou uma cafetaria com uma oferta diversificada, este grill a gás adapta-se perfeitamente. O seu design compacto e de bancada torna-o ideal para espaços reduzidos, permitindo a criação de uma estação de cozinhado eficiente sem sacrificar a qualidade ou o desempenho.

Imagine a versatilidade que um grelhador de cromo duro traz à sua ementa, desde carnes suculentas a legumes frescos e até mesmo pequenos-almoços completos. É uma solução robusta e versátil que irá valorizar a sua linha de confeitaria.

### Características Técnicas

<b>Certificação</b>	CE, apta para uso profissional
<b>Tipo de calor</b>	Gás
<b>Material de construção</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Dimensões totais (C x L x A)</b>	400 x 610 x 340 mm

<b>Superfície de cocção</b>	Cromoduro, lisa
<b>Dimensões da superfície (C x L x Esp.)</b>	346 x 398 x 16 mm
<b>Espessura da placa</b>	16 mm
<b>Rango de temperatura</b>	50 °C a 300 °C
<b>Queimador</b>	1 de 3 kW/h
<b>Pressão do gás</b>	2800 Pa
<b>Injetor</b>	Taladro de 0.8 (GLP)
<b>Ignição</b>	Piezoelétrico (pilha não incluída)
<b>Bandeja recolhe-gorduras</b>	Extraível
<b>Peto anti-salpicos</b>	Sim
<b>Chaminé</b>	Saída de fumo incorporada
<b>Tipo</b>	Sobremesa, design compacto