

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

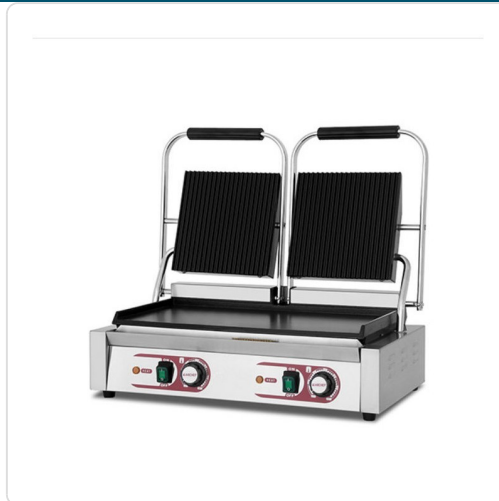


Grelhador Duplo Corpo Placas Lisas 3.6kW

Informacoes do Produto

SKU:	EU1713L	Modelo:	1713L
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1713L

Descricao Resumida

Grelhador duplo corpo com placas esmaltadas e estrutura em inox, ideal para cozinhas profissionais. Controlo de 50°C a 300°C e fácil de limpar.

Descricao Completa

Grelhador duplo placas lisas — Grelhador Profissional Duplo — Principais Vantagens

Concebido para a eficiência em ambientes de restauração, este **grelhador** de duplo corpo com base lisa é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e resistência, enquanto as placas esmaltadas asseguram uma distribuição uniforme do calor, perfeita para que a sua equipa prepare uma variedade de pratos, desde carnes a vegetais, com mestria e rapidez.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste **char grill**. Equipado com uma placa superior estriada e uma inferior lisa, oferece flexibilidade para diferentes tipos de cocção, permitindo-lhe otimizar o espaço e o tempo de preparação na sua cozinha. O controlo de temperatura ajustável entre 50°C e 300°C confere-lhe a precisão necessária para obter resultados perfeitos consistentemente, satisfazendo os paladares mais exigentes no seu restaurante ou cafetaria.

A segurança e a praticidade são igualmente prioritárias. Os pés de borracha proporcionam estabilidade adicional durante o uso, e o tabuleiro removível para recolha de gordura simplifica significativamente a limpeza após cada serviço. O interruptor de ligar/desligar e o termostato de temperatura facilitam a operação, tornando este **equipamento de confeção** uma adição valiosa para qualquer negócio HORECA.

Aplicações

Este robusto grelhador elétrico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés movimentados a snack-bares e serviços de catering. A sua capacidade de grelhar rapidamente e de forma eficiente é ideal para preparar pratos como hambúrgueres, sanduíches quentes, bitoques, ou para aquecer pão, garantindo sempre a melhor qualidade e sabor para os seus clientes.

É uma ferramenta indispensável para otimizar o fluxo de trabalho na cozinha, permitindo que os chefs e cozinheiros manuseiem vários pedidos em simultâneo graças à sua superfície de **plancha** generosa e controlo de temperatura preciso. A facilidade de limpeza e manutenção assegura que

este equipamento esteja sempre pronto para o próximo serviço, contribuindo para a higiene e eficiência do seu negócio.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Placas do Grelhador	Esmaltadas
Configuração da Placa	Superior estriada e inferior lisa
Intervalo de Temperatura	50°C a 300°C
Pés de Segurança	Borracha
Cajón de Recolha de Gordura	Extraível
Interruptor de Alimentação	Sim
Termostato	Integrado
Potência	2 x 1.8kW (Total 3.6kW)
Medidas (LxPxA)	565x365x210mm
Medidas Grelha Superior (x2)	204x215mm
Medidas Grelha Inferior	498x230mm