

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



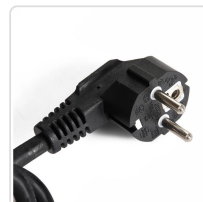
Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar Elétrica Cromoduro 728x400 mm EG-820D

Informacoes do Produto

SKU:	EU1584	Modelo:	1584
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1584

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica industrial com revestimento cromoduro (728x400 mm). Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e snack-bares.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Prepare-se para elevar a eficiência da sua cozinha profissional com a Chapa de Grelhar Elétrica Cromoduro EG-820D. Projetada para resistir ao uso contínuo, esta robusta unidade é a solução perfeita para chefs que buscam durabilidade e desempenho. A sua superfície antiaderente de cromo garante que os alimentos não colem, facilitando a confeção de pratos delicados e a limpeza diária.

Com um poder de 4400W, este grelhador profissional assegura um aquecimento rápido e uniforme em toda a superfície de cozedura. A sua eficácia na retenção de calor traduz-se em economia de energia e resultados consistentes, tornando-o ideal para restaurantes movimentados, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que valorize a rapidez e a qualidade na preparação de alimentos.

A versatilidade é um dos pilares deste equipamento, permitindo-lhe cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes frescos. A facilidade de controlo da temperatura de 50°C a 300°C garante a precisão necessária para cada receita, enquanto a construção em aço inoxidável 201 SUS oferece resistência à corrosão, assegurando um investimento duradouro para o seu negócio.

Aplicações

Esta chapa de grelhar é um trunfo indispensável em cozinhas profissionais de alta demanda. É particularmente útil em:

- **Restaurantes e Cafetarias:** Ideal para o pequeno-almoço, almoço e jantar, permitindo uma cozedura rápida de ovos, bacon, panquecas, hambúrgueres e sanduíches.

- **Snack-bares e Food Trucks:** Perfeita para a preparação ágil de bifanas, hambúrgueres e outros grelhados, otimizando o serviço em horários de pico.
- **Catering e Eventos:** A sua capacidade de reter calor e cozinhar múltiplos itens simultaneamente torna-a excelente para servir grandes números de pessoas com eficiência.
- **Hotelaria:** Essencial em buffets de hotéis, para a confeção de grelhados à vista do cliente, garantindo frescura e qualidade.

Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável 201 SUS
Material da Placa	Cromo
Superfície da Placa	Plana
Espessura da Placa	10 mm
Área de Cozedura	728 x 400 mm
Temperatura	50°C a 300°C
Controlo de Temperatura	2 termostatos ajustáveis, limitadores de 350°C
Indicadores Luminosos	2 luzes de encendido, 2 luzes de calor
Voltagem	220-240V / 50Hz ou 110V / 60Hz
Potência	4400W
Dimensões	730 x 464 x 245 mm
Peso Líquido	33.9 kg
Peso Bruto	37.3 kg