

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: 13/06/2026

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

Informacoes do Produto

SKU:	EU1557	Modelo:	1557
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás em cromoduro Série 600, 800mm. Ideal para cozinhas profissionais, garante durabilidade, eficiência e limpeza fácil. Perfeita para restaurantes e snack-bares.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Otimize o seu espaço de confecção com esta chapa de grelhar a gás de cromoduro, concebida para uso profissional intenso. Este **equipamento de confecção** garante uma durabilidade excepcional e um desempenho constante, ideal para qualquer cozinha profissional ou restaurante com alto volume de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/8 assegura uma higiene fácil e resistência à corrosão.

A superfície de cozinhado em cromoduro proporciona uma distribuição uniforme do calor, garantindo resultados perfeitos em cada preparação. Esta **plancha** é perfeita para cozinhar uma variedade de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, sem que os sabores se misturem. A limpeza é simplificada graças à bandeja recolhe-gorduras extraível e ao peto antisalpicaduras soldado, que previne fugas de óleo durante o uso.

A segurança e a eficiência energética são garantidas com um isqueiro piezoelétrico integrado em cada torneira, permitindo um acendimento rápido e seguro. Com uma espessura de placa de 16mm, a chapa retém o calor de forma eficaz, otimizando o consumo de gás e acelerando o processo de cozedura. Esta solução é um investimento inteligente para a sua cozinha.

Aplicações

Esta chapa de grelhar é um equipamento indispensável em ambientes de restauração como:

- Restaurantes de serviço completo que necessitam de uma **chapa lisa** de alta performance para grelhar carnes e peixes.

- Snack-bares e cafetarias com foco em pratos rápidos e sanduíches gourmet, onde a agilidade é crucial.
- Instalações de catering que requerem flexibilidade e robustez para eventos e serviços externos.
- Cozinhas de hotelaria que procuram uma solução fiável para o pequeno-almoço e almoço, garantindo a satisfação dos hóspedes.

Características Técnicas

Material de construção	Aço inoxidável 18/8
Material da placa	Cromoduro
Espessura da placa	16 mm
Temperatura	50°C a 300°C
Pressão do gás	2800 PA
Queimadores	2 x 3 Kw/h
Bandeja recolhe-gorduras	Extraível
Peto antisalpicaduras	Soldado
Ignição	Piezoelétrica (pilha não incluída)
Dimensões externas	800x570x340 mm
Dimensões da placa	747x400x16 mm