

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



Chapa de Grelhar a Gás DRNDIZ-4070 Série 700, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7937	Modelo:	7937
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7937

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás da Série 700, 400mm, com estrutura em aço inoxidável e sistema de segurança. Perfeita para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Projetada para responder às exigências dos profissionais de restauração, esta chapa, ou também conhecida como griddle, oferece uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha. Com a sua estrutura em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de trabalho intensivo. Desfrute da facilidade de manuseamento e da performance excepcional que esta chapa a gás lhe proporciona, elevando a qualidade das suas preparações culinárias.

A segurança é uma prioridade, por isso, esta chapa de grelhar está equipada com um sistema de termopar que assegura o controlo seguro da temperatura e a interrupção do fornecimento de gás em caso de anomalia. Além disso, a sua bandeja de óleo removível simplifica o processo de limpeza, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico e eficiente. Quer procure uma chapa ou um grelhador para o seu restaurante, este equipamento destaca-se pela sua fiabilidade e praticidade.

Aplicações

Esta chapa de grelhar a gás da Série 700 é perfeita para cozinhas profissionais de restaurante, hotéis, cafetarias e snack-bares, onde a rapidez e a qualidade na confeção de alimentos são fundamentais. Ideal para grelhar carnes, peixe, legumes ou preparar deliciosos pratos na chapa, como hambúrgueres e sanduíches, este equipamento adapta-se facilmente a diferentes conceitos de restauração, desde estabelecimentos de fast food até cozinhas de autor que procuram a perfeição no ponto de cocção dos alimentos. A sua versatilidade permite que seja utilizada como um eficiente grill ou char grill, dependendo das necessidades do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Valor
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Valor
Sistema de segurança	Termopar
Bandeja	Óleo (para fácil limpeza)
Predisposição	Gás propano-butano
Opcional	Gás natural
Zona de trabalho	340x520mm
Potência	7 KW
Peso	43 Kg
Espessura da placa	12mm
Consumo Gás Natural	0,686 m ³ /h (Pressão 20mbr)
Consumo Gás Propano-Butano	0,555 kg/h (Pressão 30mbr)