

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 Inox Série 600 - 650mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1551	Modelo:	1551
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1551

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional em aço inoxidável da Série 600, com 650mm. Ideal para cozinhas HORECA que procuram eficiência e versatilidade.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Concebida para o uso profissional intensivo, esta chapa de grelhar a gás da Série 600 é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafeterias que exigem desempenho e durabilidade. Com a sua construção robusta em aço inoxidável 18/8, este equipamento de confeção garante uma longa vida útil e fácil higienização, adaptando-se perfeitamente aos ambientes mais exigentes do setor. A sua capacidade de atingir temperaturas entre 50°C e 300°C permite uma versatilidade excepcional na preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, sempre com resultados consistentes e deliciosos.

A facilidade de uso é uma prioridade, por isso, esta chapa, também conhecida como griddle, inclui um acendedor piezoelétrico em cada grelhador, assegurando um arranque rápido e eficiente. A placa de ferro de 16mm de espessura distribui o calor de forma uniforme, eliminando pontos frios e garantindo uma cozedura homogênea. Além disso, a bandeja recolhe-gorduras extraível simplifica significativamente a limpeza pós-serviço, contribuindo para a manutenção da higiene e segurança alimentar na sua cozinha.

Aplicações

Esta chapa de grelhar é ideal para estabelecimentos como restaurantes de serviço rápido, food trucks, ou balcões de grelhados em hotéis, onde a velocidade e a eficiência são cruciais. É igualmente adequada para cafeterias e snack-bares que desejam expandir a sua oferta culinária com pratos grelhados de qualidade, como bifanas, sandes quentes e hambúrgueres. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na uma aliada indispensável para cozinhas que operam com ritmos acelerados e necessitam de equipamentos fiáveis para assegurar a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Certificação	CE

Característica	Detalhe
Material Estrutura	Aço inoxidável 18/8
Material Placa	Ferro
Espessura da Placa	16 mm
Faixa de Temperatura	50°C a 300°C
Pressão do Gás	2800 PA
Queimadores	2x3Kw/h
Regulação de Entrada	30 mbr (possibilidade de 50 mbr com regulador)
Acendedor	Piezolétrico em cada grifo
Entrada de Gás	Tubo 1/2" com brida protetora (parte esquerda vista traseira)
Bandeja	Recolhe-gorduras extraível
Chaminé	Para saída de fumo
Pés	Desmontáveis (localizados no cajón recolhe-gorduras)
Dimensões Globais	650x570x340mm
Dimensões da Placa	597x400mm