

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



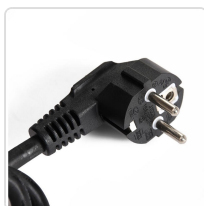
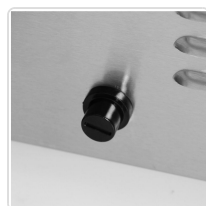
Hotelequip.pt

## Chapa de Grelhar Elétrica Cromoduro DPL-818D

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	EU1582	<b>Modelo:</b>	1582
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Modelo</b>	1582
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica cromoduro DPL-818D: controlo de temperatura (50-300°C), antiaderente e bandeja de gorduras. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar Elétrica — Grelhador Elétrico Cromoduro — Principais Vantagens

Potencie a sua cozinha profissional com a Chapa de Grelhar Elétrica Cromoduro DPL-818D, um equipamento robusto e eficiente, ideal para operações de confeção intensivas. Esta chapa garante uma distribuição uniforme do calor e um rápido aquecimento, essenciais para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos. O revestimento cromado duro e a estrutura em aço inoxidável conferem-lhe uma durabilidade superior, facilitando a limpeza e a manutenção e assegurando que o seu investimento perdure no tempo. O controlo preciso da temperatura permite adaptação a diferentes requisitos culinários, garantindo sempre resultados de excelência e satisfação dos seus clientes.

Equipado com um sistema de recolha de gorduras, esta chapa, ou também conhecida como grelhador, promove uma culinária mais saudável e higiénica, ao mesmo tempo que simplifica o processo de limpeza pós-utilização. A superfície antiaderente assegura que os alimentos não colam, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício. É a solução perfeita para restauração de grande volume, permitindo uma produção contínua sem quebras de qualidade. A certificação CE atesta a sua conformidade com as normas europeias de segurança e qualidade, proporcionando tranquilidade e fiabilidade na sua operação diária.

### Aplicações

Este equipamento é versátil e adapta-se a diversas aplicações em estabelecimentos de restauração. É indispensável em restaurantes de grelhados, onde a qualidade da confeção é primordial, garantindo carnes perfeitamente seladas e suculentas. Em cozinhas de hotelaria, permite o preparo

rápido de pequenos-almoços e menus à la carte, lidando com a alta procura com facilidade. É igualmente adequado para o seu snack-bar, para sandes quentes e outros petiscos, ou churrasqueiras que necessitam de um sistema de aquecimento fiável e eficaz.

## Características Técnicas

<b>Controlo de Temperatura</b>	Sim
<b>Faixa de Temperatura</b>	50 a 300°C
<b>Superfície Antiaderente</b>	Sim
<b>Bandeja de Recolha de Gorduras</b>	Sim
<b>Certificação</b>	CE
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável