

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador de Contacto Profissional PG-812C

### Informacoes do Produto

SKU:	EU1711L	Modelo:	1711L
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Modelo	1711L
Marca	EUTRON

## Descricao Resumida

Grelhador de contacto profissional com estrutura em aço inoxidável, alta eficiência e termostato ajustável 50-300°C. Ideal para cafetarias e restaurantes.

## Descricao Completa

### Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Este grelhador industrial foi concebido para o ambiente exigente do seu restaurante ou cafetaria, garantindo durabilidade e eficiência térmica. A sua construção em aço inoxidável proporciona uma robustez inigualável e uma fácil manutenção, tornando-o um equipamento de confeção essencial para cozinhas profissionais. Com controlo preciso de temperatura de 50°C a 300°C, é ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde sandes quentes a carnes suculentas.

A pensar na segurança e praticidade, este equipamento possui pés de borracha para maior estabilidade e um conveniente tabuleiro de recolha de gorduras extraível, simplificando significativamente o processo de limpeza. A combinação de uma chapa lisa inferior e uma chapa estriada superior permite uma versatilidade excecional na forma como grelha os alimentos, oferecendo a flexibilidade necessária para o seu negócio.

### Aplicações

Perfeito para cozinhas de restaurantes, snack-bares, food trucks ou qualquer estabelecimento de restauração rápida que exija um aquecimento rápido e uniforme. A chapa industrial adapta-se a tostas mistas, hambúrgueres, legumes grelhados e muito mais, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus pratos.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Placas</b>	Esmaltadas (superior estriada, inferior lisa)
<b>Interruptor</b>	Sim
<b>Termostato de Temperatura</b>	Sim
<b>Amplitude de Temperatura</b>	50°C a 300°C

<b>Segurança</b>	Pés de borracha
<b>Recolha de Gordura</b>	Cajón extraível
<b>Medidas da Grelha Superior</b>	338x218mm
<b>Medidas da Grelha Inferior</b>	360x283mm