

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar Elétrica Dupla 600mm Série 600

Informacoes do Produto

SKU:	EU6012A	Modelo:	6012A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6012A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica dupla de 600mm, ideal para cozinhas profissionais. Confeção uniforme, fácil de limpar e segura, perfeita para restaurantes.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade desta chapa de grelhar industrial, concebida para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho. A sua superfície lisa em aço ao carbono de 15 mm assegura uma confeção uniforme e de excelência para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixe a vegetais. Este equipamento de confeção robusto é a solução ideal para quem procura desempenho e fiabilidade no dia a dia do seu restaurante ou bar.

Equipada com um eficaz sistema de aquecimento elétrico, esta chapa proporciona uma distribuição homogénea do calor, fundamental para resultados consistentes em cada utilização. O controlo de temperatura por termostato ajustável permite adaptar-se perfeitamente às necessidades de cada prato, enquanto o termostato de segurança oferece proteção adicional contra sobreaquecimento, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa. A bandeja recolhadora de gorduras em aço inoxidável, facilmente removível, simplifica a limpeza e manutenção.

Aplicações

Esta chapa plana é perfeita para:

- Restaurantes e cafetarias que servem refeições rápidas e personalizadas.
- Cozinhas de hotelaria com exigências de volume elevado durante o pequeno-almoço, almoço e jantar.
- Estabelecimentos de *catering* que necessitam de um equipamento robusto e de fácil transporte.
- *Snack-bars* e quiosques que preparam hambúrgueres, sanduíches e outros pratos grelhados.
- Cozinhas de produção onde a eficiência e a uniformidade na confeção são primordiais.

Características Técnicas

Material do Corpo Aço Inoxidável

Material da Placa	Aço ao Carbono (15 mm)
Dimensões (L x P x A)	600 x 600 x 265 mm
Potência Total	5.400 W
Voltagem	380/400 V, 50/60 Hz
Peso Bruto	64 kg
Peso Líquido	59 kg
Volume de Embalagem	0,16 m ³
Fonte de Energia	Elétrica