

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: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Chapa Elétrica de Grelhar Cromo Duro OGE 4070

Informações do Produto

SKU:	EU5046	Modelo:	5046
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	5046
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Chapa elétrica de cromo duro para uso profissional, com controlo térmico preciso, ideal para cozinhas de alta produtividade. Fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

Chapa Elétrica Cromo Duro — Principais Vantagens

A Chapa Elétrica de Grelhar Cromo Duro OGE 4070 é uma solução robusta e eficiente, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Projetada para proporcionar alta produtividade, esta **chapa** garante um desempenho excepcional e uma distribuição de calor uniforme em toda a superfície. A sua versatilidade torna-a um recurso valioso para restaurantes, cafetarias e serviços de catering que procuram qualidade e durabilidade.

Este equipamento de confeção destaca-se pela sua placa de cromo duro de 15 mm de espessura, contida numa cavidade hermética. Esta característica não só aumenta a eficiência energética, como também facilita a limpeza e oferece uma resistência superior contra riscos, além de reduzir a radiação térmica para um ambiente de trabalho mais confortável. As zonas de confeção independentes permitem uma gestão de energia otimizada durante períodos de menor demanda, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.

Aplicações

A Chapa Elétrica de Grelhar Cromo Duro OGE 4070 é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados que preparam diariamente carnes, peixes e vegetais grelhados, até snack-bares e cafetarias que servem hambúrgueres e sanduíches. A sua capacidade de aquecimento rápido e o controlo termostático de temperatura entre 100-300°C garantem resultados consistentes, mesmo durante os picos de serviço. É o **grelhador** ideal para quem procura fiabilidade e eficiência na confeção de grandes volumes de alimentos.

Características Técnicas

Superfície de Confeção	Placa de aço com cromo duro
Espessura da Placa	15 mm
Controlo de Zonas	Zonas de cocção independentes

Orifício de Descarga	Grande, para facilitar limpeza
Recipiente para Resíduos	Capacidade de 1,5 Litros
Resguardos	Laterais e traseiro, removíveis em aço inoxidável
Aquecimento	Rápido, com queimadores em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático, entre 100-300°C
Ignição	Piezoelétrica, com dispositivos de segurança
Acabamento	Espelho com revestimento em cromo duro