

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro Dupla Ranhurada-Lisa

Informacoes do Produto

SKU:	EU5050	Modelo:	5050
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	5050
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de dupla zona (ranhurada/lisa) e cromo duro. Ideal para cozinhas profissionais que exigem alta produtividade e limpeza fácil.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Esta chapa de grelhar a gás foi meticulosamente concebida para redefinir a eficiência e a produtividade nas cozinhas profissionais. Com zonas de confeitura controladas de forma independente, permite uma gestão energética otimizada, essencial em períodos de menor movimento no seu restaurante ou cafeteria. A sua robustez e capacidade de aquecimento rápido garantem que terá sempre a temperatura ideal para qualquer iguaria. A superfície de cromo duro espelhado oferece uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, enquanto a resistência contra riscos assegura que o seu equipamento mantém uma aparência impecável por muito mais tempo. É o equipamento de confeitura ideal para o uso intensivo e exigente do dia a dia, para que a sua equipa possa focar-se em criar pratos deliciosos para os seus clientes.

A pensar na otimização dos processos, esta chapa, também conhecida como grill ou griddle, integra um orifício de descarga generoso na superfície de cozedura e um recipiente de resíduos de 1,5 litros, facilitando as operações e a manutenção, mesmo durante os períodos de maior afluência. Os pratos ranhurados-lisos permitem uma versatilidade incrível para diferentes tipos de alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo sempre resultados perfeitos. A segurança é uma prioridade, com ignição piezoelétrica e dispositivos de segurança contra falha de chama, providenciando tranquilidade e fiabilidade na sua cozinha.

Aplicações

Esta chapa de grelhar é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, desde restaurantes sofisticados a movimentados snack-bares. É um equipamento indispensável para:

- Restaurantes que procuram grelhar carnes, peixes e vegetais com precisão e eficiência.
- Snack-bares e cafeterias que servem pratos rápidos e exigem um equipamento robusto e fácil de limpar.
- Catering e eventos, onde a versatilidade e a capacidade de diferentes zonas de confeitura são cruciais.

- Cozinhas industriais que necessitam de um aparelho fiável para o uso contínuo e em grande volume.

Características Técnicas

Tipo de Grelhador	A Gás
Área da Chapa	Ranhurada e Lisa (Dupla)
Material da Placa	Aço revestido com cromo duro
Espessura da Placa	15 mm
Controlo	Zonas de cocção independentes
Capacidade do Recipiente de Resíduos	1,5 litros
Queimadores	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático, entre 100-300°C
Ignição	Piezoelétrica com segurança contra falha de chama
Revestimento	Espelho e Cromo Duro