

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro Dupla Lisa

### Informacoes do Produto

SKU:	EU5048	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás dupla em cromo duro, ideal para cozinhas profissionais. Rápida, eficiente e fácil de limpar. Controlo de temperatura (100-300°C).

### Chapa de Grelhar a Gás — Chapa Grelhar Gás — Principais Vantagens

Esta robusta chapa de grelhar a gás de cromo duro é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem alta produtividade e desempenho excepcional. Com zonas de confeitura controladas independentemente, consegue uma notável poupança energética, especialmente durante os períodos de menor atividade. A superfície de cromo duro garante uma distribuição uniforme do calor e uma resistência superior a riscos, mantendo um acabamento de espelho que facilita a limpeza e reduz a radiação térmica.

Pensada para a eficiência e higiene, esta **chapa lisa** profissional inclui um orifício de descarga generoso na superfície para fácil remoção de resíduos e um recipiente de 1,5 litros para uma confeitura ininterrupta. As abas laterais e traseira em aço inoxidável são amovíveis, proporcionando conforto e segurança operacional à sua equipa. O aquecimento rápido, garantido pelos queimadores em aço inoxidável e o controlo termostático de temperatura entre 100-300°C, assegura resultados perfeitos.

### Aplicações

Esta **plancha** é perfeita para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução de grelhar versátil e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta rápida e o controlo preciso da temperatura tornam-na ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até legumes e ovos, com consistência e qualidade.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Placa</b>	Chapa Lisa Cromoduro
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Controlo de Zonas</b>	Independente
<b>Capacidade do Recipiente de Resíduos</b>	1,5 litros
<b>Petos</b>	Removíveis em Aço Inoxidável (traseira e laterais)
<b>Material da Placa</b>	Aço revestido a cromo duro
<b>Queimadores</b>	Aço Inoxidável

**Controlo de Temperatura**

Termostático (100-300°C)

**Ignição**

Piezoelétrica com dispositivo de segurança contra falha de chama