

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



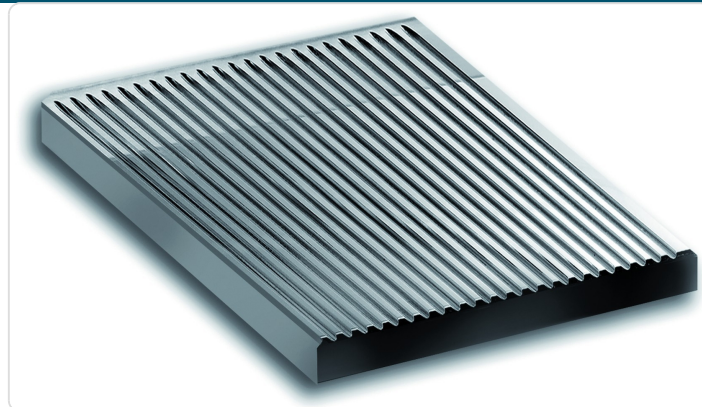
Hotelequip.pt

Chapa Grelhador Ranhurada Aço Inox AISI 430 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHA777104	Modelo:	A777104
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	6.0 kg	Dimensões:	300 x 335 x 8 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A777104

Descricao Resumida

Chapa grelhador ranhurada em aço inox AISI 430, ideal para cozinhas profissionais. Compacta e eficiente, perfeita para grelhar carnes, peixe e legumes.

Descricao Completa

Chapa Grelhador Ranhurada — Chapa Grelhador — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo, esta chapa ranhurada em aço inoxidável AISI 430 é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência na confecção de diversos alimentos. O seu design robusto e a superfície de grelhar ranhurada permitem uma cocção uniforme e conferem aos seus pratos aquele aspeto grelhado característico, essencial para a restauração moderna. A facilidade de limpeza e manutenção garante um fluxo de trabalho otimizado e uma higiene impecável, crucial em qualquer ambiente profissional.

Este equipamento permite-lhe preparar desde carnes a vegetais com maestria, destacando o sabor autêntico dos ingredientes. A sua performance superior traduz-se em poupanças significativas de tempo e energia, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio. A construção em aço inoxidável assegura uma longa vida útil, tornando-o um investimento inteligente para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução de grelhados compacta e eficaz. A sua versatilidade torna-a adequada para a confecção de hambúrgueres, bifés, peixe e legumes, satisfazendo as exigências de ementas variadas. É um elemento indispensável para otimizar o espaço e a funcionalidade da sua área de produção de alimentos.

A adaptabilidade desta superfície de cocção a um único foco de calor fá-la ideal para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da qualidade e rapidez na preparação. Permite a introdução de pratos grelhados no seu menu, ampliando a oferta gastronómica e cativando os seus clientes com opções saudáveis e saborosas.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 430
Tipo de Superfície	Ranhurada
Número de Focos	1
Dimensões (LxPxA)	300x335x8 mm
Peso Líquido	6,0 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta chapa grelhador?

Esta chapa é ideal para restaurantes, snack-bares, food trucks e cozinhas industriais de pequeno e médio porte que necessitam de uma solução compacta e eficiente para grelhados.

Qual a vantagem da superfície ranhurada?

A superfície ranhurada permite uma drenagem eficaz de gorduras, conferindo aos alimentos um aspeto grelhado autêntico e marcado, além de contribuir para uma cozedura mais saudável.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável AISI 430 é conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo uma manutenção simples e higiénica após cada utilização.

Esta chapa é adequada para cozinhar diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e aves a peixe e vegetais, garantindo sempre resultados de alta qualidade.

Qual a durabilidade esperada para este equipamento?

Graças à sua construção robusta em aço inoxidável, a chapa grelhador tem uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intenso diário em ambientes profissionais por muitos anos.