

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



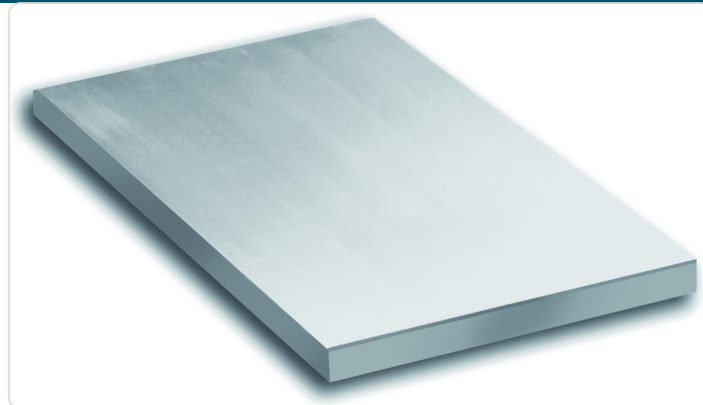
Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar Lisa Aço Inox 37,5x37,2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA980119	Modelo:	A980119
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	7.5 kg	Dimensões:	375 x 372 x 8 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A980119

Descricao Resumida

Chapa de grelhar lisa profissional em aço inoxidável AISI 430 para um foco de calor. Ideal para cozinhas HORECA, compacta e eficiente.

Descricao Completa

chapa de grelhar industrial — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta chapa de confeitura lisa é ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, com uniformidade e eficiência. A sua superfície em aço inoxidável AISI 430 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. A robustez do equipamento assegura um desempenho fiável, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Com um design compacto e resistente, este tipo de equipamento é uma adição valiosa para o seu espaço de trabalho, permitindo uma preparação rápida e higiénica das suas ementas. A distribuição homogénea do calor otimiza o processo de cozinhado, resultando em pratos perfeitamente confeccionados e saborosos, que certamente irão satisfazer os seus clientes mais exigentes. É a solução perfeita para quem procura versatilidade e qualidade na cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta chapa é a escolha ideal para restaurantes, snack-bares, hotelaria e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução de grelhado versátil e fácil de manter. A sua capacidade de operar com um foco de calor permite uma gestão energética eficiente, adequada para pequenas a médias operações. Adapta-se perfeitamente a balcões de preparação ou áreas de serviço onde o espaço é um fator crucial.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Lisa
Material	Aço Inoxidável AISI 430
Número de Focos	1
Dimensões (LxPxA)	375x372x8 mm
Peso	7,5 kg

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade desta chapa de grelhar em ambientes de alta utilização?

A chapa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, um material reconhecido pela sua resistência e durabilidade. Com a manutenção adequada, garante um longo tempo de vida útil mesmo em cozinhas com uso frequente.

É fácil limpar a superfície de confeção após cada turno?

Sim, a superfície lisa em aço inoxidável foi desenvolvida para ser de fácil limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para inox e um pano macio para preservar o brilho e a higiene.

Posso usar esta chapa para cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Com um foco de calor, a chapa é ideal para a preparação sequencial de diversos alimentos ou para manter um tipo específico de prato quente. Para maior versatilidade com vários itens em simultâneo, pode considerar adicionar outras superfícies de cocção.

Esta chapa é adequada para espaços de cozinha compactos?

Com dimensões de 375x372x8 mm e um design concebido para bancadas, esta chapa é particularmente adequada para cozinhas com espaço limitado, otimizando a área de trabalho disponível sem comprometer o desempenho.

Que tipo de pratos posso preparar com esta chapa?

Esta chapa multiusos é perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos, e até mesmo alguns tipos de pão. A sua superfície lisa proporciona uma cozedura uniforme e apelativa a uma vasta gama de alimentos na sua ementa.