

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

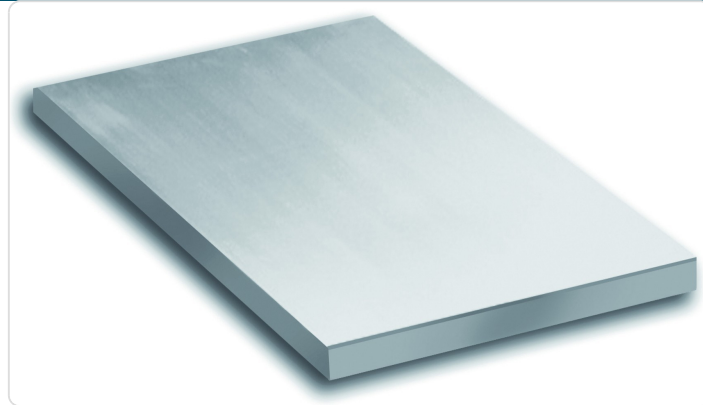


## Chapa de Grelhar Lisa Aço Inox 37,5x37,2 cm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.