

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Chapa de Grelhar Elétrica Dupla 540x240 mm KG5530DG

Informações do Produto

SKU:	CO11027	Modelo:	11027
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Corequip
Modelo	11027

Descrição Resumida

Chapa de grelhar elétrica dupla com placas ranhuradas/lisas, 540x240 mm. Controlo independente de temperatura e corpo em inox.

Descricao Completa

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta chapa elétrica dupla foi concebida para um desempenho superior e versatilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a uma aposta segura para o uso intensivo diário. Com controlo de temperatura independente e um sistema eficaz de recolha de gorduras, permite confeccionar uma variedade de alimentos com eficiência e higiene.

As superfícies de cocção ranhurada superior e lisa inferior oferecem flexibilidade para grelhar diferentes tipos de iguarias em simultâneo. Esta prancha profissional é a escolha perfeita para otimizar o espaço e a produção na sua cozinha, assegurando resultados de alta qualidade e um serviço ágil e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes, snack-bares, cafetarias e serviços de catering que necessitem de grelhar grandes volumes de alimentos. É particularmente adequado para a preparação de carnes, peixes, vegetais e sanduíches, graças à sua adaptabilidade e capacidade de manter temperaturas consistentes. A sua facilidade de uso e manutenção, aliada à robustez, permite uma operação contínua e sem falhas, crucial em ambientes de trabalho exigentes.

A chapa de grelhar é uma ferramenta multifuncional que se integra perfeitamente em qualquer linha de confeção, contribuindo para a diversificação da ementa e para a satisfação dos seus clientes, ao proporcionar refeições saborosas e preparadas na perfeição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	KG5530DG
Tipo de Placas	Superior ranhurada (2 Uds.) e inferior lisa
Dimensões do prato	540x240 mm

Característica	Detalhe
Potência	2+2 kW (4 kW total)
Tensão	230V/50Hz
Controlo	2 Comandos
Funcionalidade	Recolha de gorduras, extração fácil de bandejas
Design	Totalmente rebatível
Material exterior	Aço inoxidável
Regulação de temperatura	50° a 300°C
Interruptor	On/Off
Regulação	Separada superior/inferior (Mod. GDT)
Dimensões (L x P x A)	560 x 440 x 300 mm
Peso Líquido	34 Kg.

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem e potência da chapa?

A chapa funciona com uma tensão de 230V/50Hz e possui uma potência total de 4 kW, distribuída em 2+2 kW para as placas superior e inferior.

É possível grelhar diferentes tipos de alimentos?

Sim, a chapa possui placas ranhuradas na parte superior e uma superfície lisa na parte inferior, permitindo adaptar-se a diversos tipos de alimentos e preparações culinárias consoante o modelo.

Como se realiza a limpeza do equipamento?

A limpeza é simplificada pela facilidade de extração das bandejas recolhe-gorduras e pelo corpo exterior em aço inoxidável, que facilita a higienização após cada utilização.

Quais as dimensões da superfície de cocção?

As dimensões do prato de grelhar são de 540x240 mm, oferecendo uma área generosa para a preparação simultânea de vários itens.

A temperatura pode ser controlada independentemente?

Sim, a chapa dispõe de dois comandos para regulação da temperatura de 50° a 300°C e permite a regulação separada das placas superior e inferior (Mod. GDT), proporcionando um controlo preciso para diferentes necessidades de cocção.