

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 a Gás Lisa COR-6-I200G-D, 60 x 60 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CO14144	Modelo:	14144
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14144

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás lisa e robusta, com dupla zona de controlo, ideal para cozinhas profissionais. Manutenção fácil e eficiente.

Descricao Completa

fry-top a gás — Chapa Profissional – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar a gás oferece uma superfície de confeção lisa e uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos. A sua construção robusta em aço grau ST 52 garante durabilidade e resistência, enquanto o controlo de temperatura por termóstato elétrico permite uma precisão excepcional na cocção. É um equipamento que se destaca pela eficiência energética e facilidade de manutenção, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta rotação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer restaurante, café, hotel ou snack-bar que procure um método de confeção rápido e versátil. Perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos ou até mesmo panquecas, esta chapa adaptar-se-á às diferentes necessidades da sua ementa, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade. A sua característica de dupla zona de controlo permite a confeção simultânea de diferentes pratos a temperaturas distintas, aumentando a eficiência da sua cozinha.

Características Técnicas

Nome do Produto	Chapa de Grelhar a Gás Lisa sobremesa
Potência	11,6 kW
Alimentação	Gás
Tipo de Chapa	Lisa
Controlo de Temperatura	Termóstato elétrico
Zonas de Controlo	Dupla
Material da Placa	Aço grau ST 52
Superfície de Cocção	Inclinada com drenagem de líquido

Cajon de Óleo Usado	Sim
Temperatura de Funcionamento	50-320 °C
Limpeza	Fácil com cantos curvos
Isolamento	Para evitar sobreaquecimento e perda de energia
Dimensões (L x P x A)	600 x 600 x 300 mm
Peso	53 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de alimentação desta chapa de grelhar?

Esta chapa de grelhar profissional funciona a gás, garantindo um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor para resultados de cozinhado ideais.

2. É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo?

Sim, o equipamento dispõe de dupla zona de controlo que permite ajustar e manter temperaturas distintas em áreas separadas da superfície, ideal para preparar múltiplos pratos ao mesmo tempo.

3. Como é feita a limpeza e manutenção deste aparelho?

A superfície de cocção é inclinada para facilitar a drenagem de líquidos e gorduras, e os cantos curvos promovem uma limpeza rápida e eficaz. Possui também um cajon para recolha de óleo usado, simplificando a manutenção diária.

4. Qual a gama de temperaturas que esta chapa alcança?

A chapa de grelhar opera numa vasta gama de temperaturas, de 50 °C a 320 °C, permitindo uma versatilidade excepcional para o preparo de diversos tipos de pratos.

5. Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Construída com uma placa de aço grau ST 52 e isolamento térmico, esta chapa foi desenhada para suportar o rigor do uso contínuo em cozinhas com elevada produção, prevenindo o sobreaquecimento e otimizando o consumo de energia.