

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

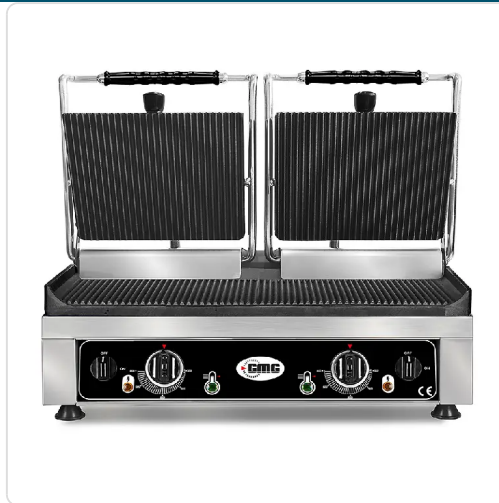


Chapa de Grelhar Elétrica Dupla Ranhurada 540x240mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO12192	Modelo:	12192
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	12192

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica dupla com placas ranhuradas (54x24 cm) e controlo de temperatura independente para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso contínuo em ambientes de restauração, esta chapa elétrica dupla oferece uma solução robusta e versátil para a sua cozinha. Com as suas placas ranhuradas, permite-lhe preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes até legumes, garantindo um aspeto apetitoso com as marcas características de grelhado.

A estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a higienização diária, essencial em qualquer estabelecimento. A regulação de temperatura independente, entre 50° e 300°C, possibilita um controlo preciso da confeção, otimizando os resultados e a eficiência energética. Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a eficácia e a qualidade no serviço.

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é perfeito para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e food trucks que necessitam de uma solução compacta e de alto desempenho. A sua capacidade de grelhar diversos tipos de alimentos simultaneamente torna-o indispensável para serviços de almoços, jantares ou take-away.

A facilidade de limpeza, graças aos tabuleiros de recolha de gorduras extraíveis e à sua característica de ser totalmente rebatível, é um benefício significativo para a manutenção e para garantir os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Características Técnicas

Modelo	KG5530DE
Placas	2 ranhuradas superiores, 1 ranhurada inferior
Dimensão do Prato	540x240mm
Potência	2+2 Kw
Tensão	230V/50Hz

Controlo de Temperatura	50° a 300°C (regulação separada superior/inferior)
Material Exterior	Aço Inoxidável
Dimensões (L x P x A)	560 x 440 x 300 mm
Peso Líquido	32 Kg

Perguntas Frequentes

1. Esta chapa de grelhar é adequada para qual tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, snack-bares e cafetarias que procuram uma solução eficiente e durável para grelhar diversos alimentos.

2. Quais são as vantagens das placas ranhuradas?

As placas ranhuradas são perfeitas para criar as atraentes marcas de grelhado nos alimentos, realçando o seu aspeto e sabor, além de auxiliar no escoamento de gorduras.

3. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Este equipamento possui um contentor de recolha de gorduras de fácil extração e pode ser totalmente rebatido, facilitando a limpeza profunda e a manutenção da higiene.

4. É possível controlar a temperatura das placas de forma independente?

Sim, a chapa dispõe de regulação de temperatura separada para as placas superior e inferior, permitindo um controlo preciso da confeção de diferentes alimentos.

5. Qual a durabilidade esperada deste grelhador industrial?

Construído em aço inoxidável e com componentes de alta qualidade, este equipamento foi concebido para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil.