

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

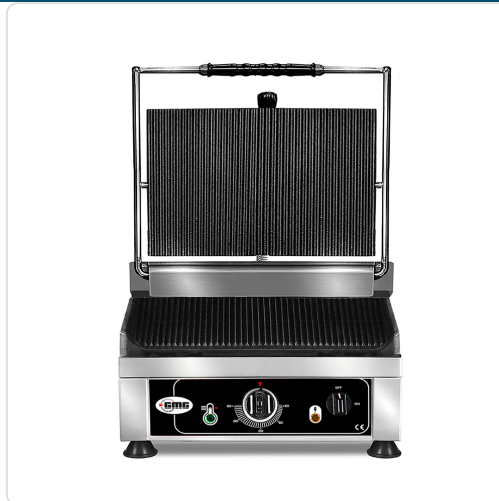


Chapa de Grelhar Elétrica Ranhurada 250x250mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO16853 | Modelo: | 16853 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 16853 |

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica ranhurada de 250x250mm, ideal para cozinhas profissionais. Corpo em aço inoxidável e controlo de temperatura de 50° a 300°C.

Descricao Completa

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta chapa elétrica ranhurada oferece uma solução versátil e eficiente para a preparação de carnes, peixes e vegetais. O seu design compacto e a construção robusta em aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes de restauração movimentados. A superfície ranhurada permite uma melhor drenagem de gordura, resultando em alimentos mais saudáveis e visualmente mais apelativos, com as clássicas marcas de grelhado.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e cafés a restaurantes de maior dimensão. A sua capacidade de aquecimento rápido e controlo preciso da temperatura de 50°C a 300°C tornam-na perfeita para o grelhar contínuo de porções individuais ou para a preparação de diversos ingredientes simultaneamente. É particularmente útil para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da qualidade no grelhado.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Tipo de Superfície | Ranhurada |
| Material do Corpo | Aço Inoxidável |
| Controlo de Temperatura | 50° a 300°C |
| Interruptor | On/Off |
| Dimensões do Prato | 250 x 250 mm |
| Dimensões (L x P x A) | 290 x 440 x 300 mm |
| Potência | 1,75 kW |
| Tensão | 230/50Hz |

| | |
|---------------|-------|
| Mandos | 1 |
| Peso | 11 kg |

Perguntas Frequentes

1. Qual a melhor forma de limpar a superfície ranhurada da chapa?

Para uma limpeza eficaz, utilize uma espátula para remover resíduos maiores enquanto a chapa ainda estiver ligeiramente quente. De seguida, com a chapa fria, limpe com um pano húmido e um desengordurante suave, garantindo que não ficam restos de detergente nas ranhuras.

2. Posso usar este grelhador para cozinhar diferentes tipos de alimentos sem misturar sabores?

Sim, o controlo de temperatura permite ajustar o calor para diferentes alimentos. Para evitar a mistura de sabores, recomendamos limpar a superfície entre as preparações ou usar zonas distintas da chapa para diferentes tipos de alimentos, se possível.

3. É necessário algum tipo de instalação especial para este equipamento elétrico?

Não é necessária uma instalação especial, uma vez que o equipamento funciona com tensão padrão de 230V. No entanto, é aconselhável que seja ligado a uma tomada com ligação à terra e que a instalação elétrica da cozinha suporte a potência de 1,75 kW.

4. Qual a durabilidade esperada do corpo exterior em aço inoxidável?

O aço inoxidável é conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, o que garante uma longa vida útil ao equipamento, mesmo em ambientes de cozinha exigentes. Com a manutenção e limpeza adequadas, o corpo exterior manterá o seu aspeto e funcionalidade por muitos anos.

5. Como funciona o sistema de recolha de gorduras?

A bandeja de recolha de gorduras, totalmente rebatível, está localizada na parte inferior da chapa. Esta bandeja recolhe os excessos de gordura que escorrem pelas ranhuras da placa, tornando a limpeza mais higiénica e simples após cada utilização.