

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

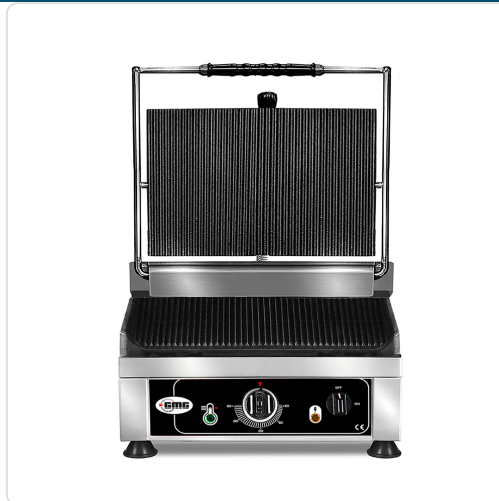


## Chapa de Grelhar Elétrica Ranhurada 250x250mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO16853	<b>Modelo:</b>	16853
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	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-bars 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

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

<b>Mandos</b>	1
<b>Peso</b>	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.