

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

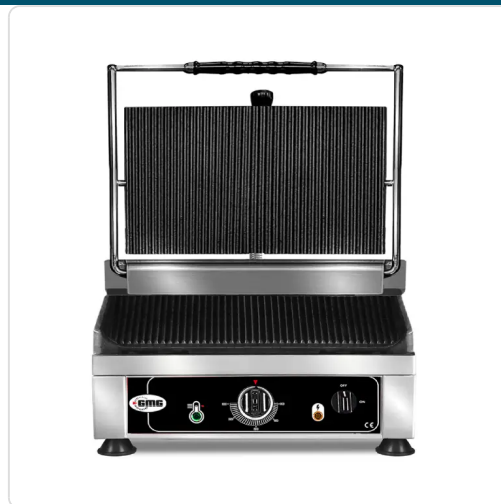


Chapa Elétrica Profissional Ranhurada 450x270mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO11025 | Modelo: | 11025 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 11025 |

Descricao Resumida

Chapa elétrica profissional ranhurada de 450x270mm e 3Kw. Ideal para grelhar carnes e vegetais, com controlo de temperatura independente.

Descricao Completa

chapa elétrica profissional — Chapa Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com uma versátil chapa de grelhar elétrica, ideal para qualquer cozinha profissional que exija eficiência e resultados consistentes. Esta unidade permite-lhe preparar uma variedade de pratos, desde carnes a vegetais, com a máxima conveniência e controlo. O design ranhurado garante uma distribuição uniforme do calor e confere aos alimentos um acabamento apetitoso, tipo grelhado, enquanto o aquecimento rápido e a recuperação de temperatura otimizam o seu fluxo de trabalho.

A pensar na durabilidade e na facilidade de manutenção, este grelhador industrial possui uma estrutura em aço inoxidável e um sistema de recolha de gorduras de fácil acesso, simplificando a limpeza diária. A capacidade de regulação de temperatura entre 50° e 300°C oferece um controlo preciso sobre a confeção, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. Além disso, os comandos separados para as placas superior e inferior permitem uma flexibilidade sem igual. A sua robustez e design são pensados para um ambiente de utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

Esta chapa elétrica é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares, que procuram um equipamento fiável para grelhar, tostar e cozinhar rapidamente. É uma adição indispensável para cozinhas de média a alta produção que necessitam de versatilidade na preparação de ementas, desde pequenos-almoços a jantares. A sua qualidade construtiva garante uma longa vida útil, mesmo sob uso contínuo, tornando-a um investimento inteligente para a sua cozinha.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| Modelo | KG2745E |
| Tipo de Placa | Ranhurada superior e inferior |
| Dimensões do Prato | 450x270 mm |
| Potência | 3 Kw |

| | |
|---------------------------------|---|
| Tensão | 230V/50Hz |
| Controlos | 1 Mando, Regulação separada superior/inferior (Mod. GDT) |
| Extras | Recolha de gorduras, Placas totalmente abatíveis, Corpo em aço inoxidável |
| Regulação de Temperatura | 50° a 300°C |
| Interruptor | On/Off |
| Dimensões (L x P x A) | 510 x 500 x 300 mm |
| Peso Líquido | 33 Kg |

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem das placas ranhuradas?

As placas ranhuradas são excelentes para criar uma apresentação visual atraente nos alimentos, semelhante aos grelhados de carvão, ao mesmo tempo que permitem escoar o excesso de gordura para um cozinhado mais saudável e saboroso.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, o controlo de temperatura independente para as placas superior e inferior, característica do modelo GDT, permite cozinhar diferentes alimentos com requisitos de temperatura distintos. Esta funcionalidade oferece grande versatilidade na cozinha profissional e otimiza a sua produção.

A limpeza da chapa é complicada?

Não, a limpeza é simples. O equipamento foi concebido com uma superfície em aço inoxidável e um recipiente de recolha de gorduras que pode ser facilmente removido. Isso facilita a manutenção diária e assegura a máxima higiene.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Absolutamente. Construída com um corpo exterior em aço inoxidável e componentes robustos, esta máquina foi feita para resistir às exigências de uma cozinha profissional de alto volume. É ideal para restaurantes, cafés e snack-bars que operam durante longas horas.

Posso ajustar a altura da placa superior?

Sim, o design totalmente abatível permite otimizar o aproveitamento da superfície de cozinhado, adaptando-se à espessura dos alimentos. Este recurso garante que possa aplicar a pressão adequada para um cozinhado perfeito, independentemente do que estiver a preparar.