

# 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

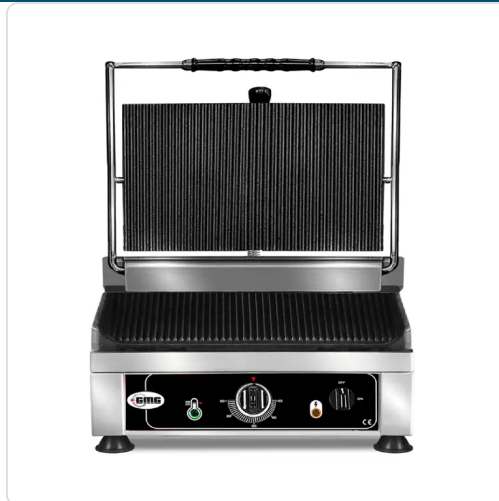


## Chapa Elétrica Profissional Ranhurada 450x270mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11025	<b>Modelo:</b>	11025
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	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

<b>Modelo</b>	KG2745E
<b>Tipo de Placa</b>	Ranhurada superior e inferior
<b>Dimensões do Prato</b>	450x270 mm
<b>Potência</b>	3 Kw

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