

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

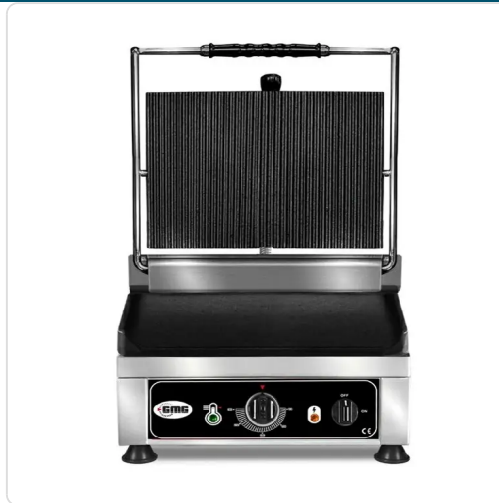


## Chapa de Grelhar Elétrica Ranurada/Lisa 36x27cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11024	<b>Modelo:</b>	11024
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11024

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional com superfícies ranurada e lisa, regulação de 50-300°C e fácil limpeza, ideal para cozinhas atarefadas.

## Descricao Completa

### Chapa de grelhar elétrica — Chapa Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional, esta chapa de grelhar elétrica oferece versatilidade excepcional com as suas superfícies ranurada e lisa, permitindo a confeção de uma vasta gama de alimentos. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em ambientes de cozinha de alta intensidade. O seu sistema de recolha de gorduras integrado e as bandejas de extração fácil otimizam os processos de limpeza e higiene, características valorizadas em qualquer negócio de hotelaria.

A regulação de temperatura independente, com um intervalo expansivo de 50°C a 300°C, possibilita um controlo preciso sobre a cozedura, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato. Este equipamento é perfeitamente adequado para estabelecimentos que procuram eficiência energética e resultados culinários consistentes, promovendo a satisfação do cliente e a otimização das operações diárias com este aparelho de grelhar.

### Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, food trucks e cafetarias que necessitam de um equipamento fiável para a preparação rápida e eficiente de diversos pratos. A sua capacidade de grelhar carnes, peixes, vegetais e até panquecas torna-o indispensável em ementas variadas. A compactibilidade das dimensões facilita a integração em espaços de trabalho otimizados, enquanto a sua potência garante desempenho constante mesmo em momentos de maior afluência. Este equipamento é uma solução de excelência para chefes que procuram qualidade e durabilidade.

### Características Técnicas

Tipo de Placa	Ranurada e Lisa
Superfície de Cozedura	Totalmente abatível
Material do Corpo	Aço inoxidável
Temperatura Ajustável	50°C a 300°C

Controlo de Temperatura	Separado (superior/inferior no Mod. GDT)
Dimensões da Placa	360x270 mm
Potência	2,5 Kw
Tensão	2 230/1/50
Comando	1 Mando
Dimensões Totais (L x P x A)	410 x 500 x 300 mm
Peso	28 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Quais são os benefícios de uma chapa ranurada e lisa combinadas?**

A combinação de superfícies ranurada e lisa permite cozinhar uma maior variedade de alimentos, desde carnes com marcas de grelhado a ovos e vegetais, maximizando a versatilidade na cozinha profissional.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?**

A chapa possui um contentor de recolha de gorduras e bandejas de extração fácil, facilitando a limpeza diária. O corpo em aço inoxidável também simplifica a higienização.

### **Qual a faixa de temperatura que esta plancha oferece?**

Este aparelho permite regular a temperatura entre 50°C e 300°C, proporcionando um controlo preciso para diferentes tipos de cozinhados.

### **Este modelo é autoportante ou necessita de instalação específica?**

Trata-se de um equipamento de bancada, concebido para ser colocado sobre uma superfície de trabalho, sem necessidade de instalação complexa.

### **É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo com temperaturas distintas?**

O modelo GDT oferece regulação de temperatura separada para a parte superior e inferior, possibilitando cozinhar dois tipos de alimentos com requisitos térmicos diferentes em paralelo.