

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



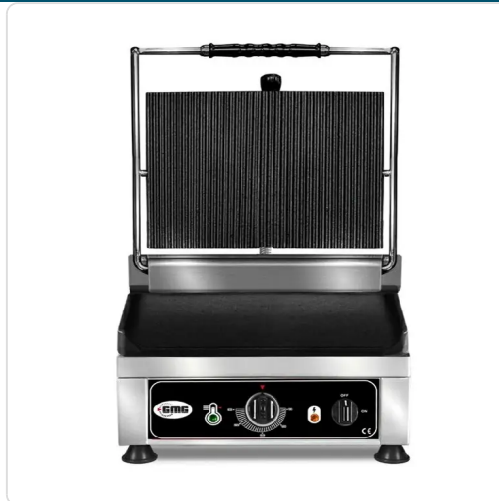
Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar Elétrica Ranurada/Lisa 36x27cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO11024 | Modelo: | 11024 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 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.