

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

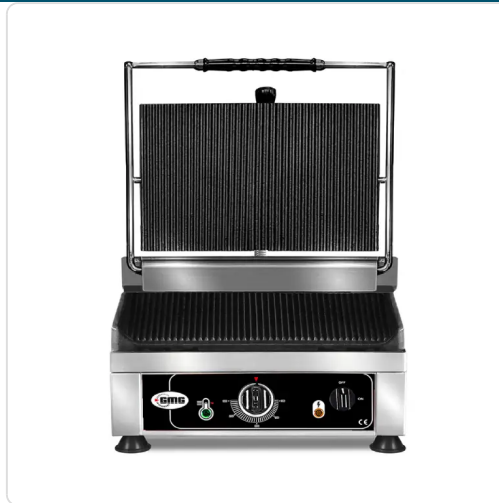


Chapa Elétrica de Grelhar KG2735E Dupla Placa Ondulada

Informacoes do Produto

SKU:	CO11022	Modelo:	11022
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11022

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica KG2735E, dupla placa ondulada para cozedura uniforme. Ideal para restaurantes e snack-bares. De fácil limpeza.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar – Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta chapa elétrica oferece uma performance superior na preparação de uma vasta gama de alimentos. Com a sua dupla placa ondulada, tanto superior como inferior, garante um contacto uniforme e uma cozedura eficiente, otimizando o tempo de serviço da sua equipa. A facilidade de limpeza, possibilitada pelas bandejas de extração simples e o corpo em aço inoxidável, assegura a máxima higiene e durabilidade do equipamento, elementos cruciais para qualquer estabelecimento de restauração exigente.

A versatilidade é um dos pilares deste equipamento, permitindo regular a temperatura entre 50° e 300°C de forma precisa. Quer necessite de um grelhador para marcar carnes perfeitamente ou de uma superfície para aquecer sanduíches, este equipamento adapta-se às suas necessidades. Além disso, o design totalmente rebatível maximiza a área útil, um benefício importante em ambientes onde o espaço é um recurso valioso. Adicionalmente, o contentor de recolha de gorduras integrado simplifica a manutenção e contribui para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

Aplicações Profissionais

Este inovador grill eletrónico é ideal para restaurantes, snack-bares, cafés, e estabelecimentos de hotelaria que buscam eficiência e qualidade no serviço. A sua robustez e capacidade de resposta a altas temperaturas tornam-no perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais e sanduíches rapidamente, mantendo os sabores e texturas. A placa ondulada confere um aspeto apelativo aos alimentos, essencial para a apresentação dos pratos na restauração moderna.

Seja para um pequeno café que serve almoços rápidos ou um restaurante movimentado que exige um equipamento fiável para o menu diário, esta chapa de grelhar é uma aquisição valiosa. A precisão no controlo de temperatura é particularmente útil para cozinhar diferentes tipos de alimentos sem comprometer a sua qualidade. A facilidade de integração em qualquer linha de confeção e a construção em inox garantem que o aparelho é uma mais-valia tanto em termos de funcionalidade como de estética.

Características Técnicas

Modelo	KG2735E
---------------	---------

Tipo de Placa	Dupla Ondulada (Superior e Inferior)
Dimensões da Placa	360 x 270 mm
Potência	2,5 Kw
Tensão	230/400V
Comandos	1 Mando
Regulação de Temperatura	50° a 300°C
Recolha de Gorduras	Contentor Integrado
Limpeza	Tabuleiros de fácil extração
Estrutura	Corpo exterior em aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	410 x 500 x 300 mm
Peso líquido	27 kg
Regulação Independente	Sim (Placas superior/inferior)

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da dupla placa ondulada deste grelhador?

A dupla placa ondulada permite um contacto uniforme com os alimentos, resultando numa cozedura mais rápida e num aspeto grelhado apelativo, ideal para uma apresentação profissional.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo com esta chapa?

Sim, a regulação de temperatura independente para as placas superior e inferior permite adaptar a cozedura a diversos alimentos, otimizando o seu tempo e a eficiência da sua cozinha.

A limpeza deste equipamento é exigente?

Não, o design em aço inoxidável e as bandejas de recolha de gorduras de fácil extração simplificam significativamente o processo de limpeza, contribuindo para a higiene e manutenção do equipamento.

Este grill é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, snack-bares, cafés e espaços de hotelaria que necessitem de um equipamento de confeção versátil e durável.

Que tipo de pratos posso preparar com esta máquina?

Com este grill, poderá preparar desde carnes e peixes grelhados, a vegetais e sanduíches, assegurando sempre resultados consistentes e de elevada qualidade, devido à sua capacidade de resposta a diferentes temperaturas.