

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 06/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto

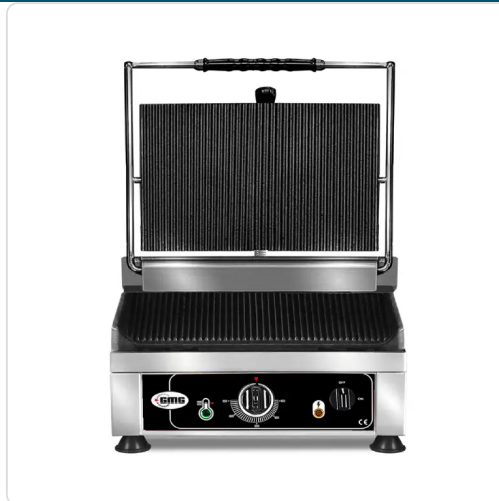


## Chapa Elétrica de Grelhar KG2735E Dupla Placa Ondulada

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CO11022	<b>Modelo:</b>	11022
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11022

### Descrição 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

<b>Modelo</b>	KG2735E
---------------	---------

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