

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



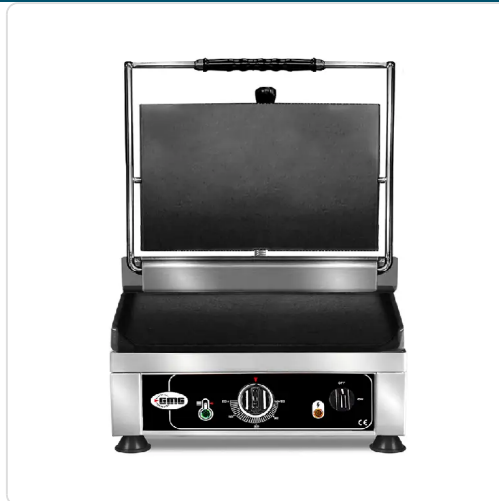
Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar Elétrica Lisa 36x27cm - KG2735GG

Informacoes do Produto

SKU:	CO11029	Modelo:	11029
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11029

Descricao Resumida

Chapa de grelhar profissional elétrica com placas lisas. Conta com 3.2 kW de potência, controlo de temperatura independente e corpo em inox. Ideal para qualquer cozinha comercial.

Descricao Completa

chapa de grelhar elétrica — Chapa Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, esta chapa de contato destaca-se pela sua performance e durabilidade. O seu design em aço inoxidável confere-lhe não só uma estética moderna, mas também uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza. O controlo independente de temperatura permite-lhe preparar diferentes alimentos em simultâneo, garantindo resultados perfeitos e padronizados.

Este equipamento garante uma confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais e tostas. A gestão eficiente da temperatura, aliada à superfície de cozinhado lisa, torna este grelhador uma solução versátil para qualquer estabelecimento que procure otimizar a sua produção culinária com um investimento inteligente. É uma ferramenta indispensável para chefs e cozinheiros que valorizam a eficácia e a qualidade no serviço.

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma escolha robusta para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis, onde a agilidade e a qualidade na confeção são cruciais. Ideal para preparar hambúrgueres suculentos, bifes no ponto, peixe grelhado, sanduíches quentes e outros itens de menu que exigem um cozinhado rápido e eficiente. A sua construção duradoura e os controlos precisos de temperatura tornam-no adequado para uso contínuo em ambientes de alto volume, elevando a capacidade de resposta da sua cozinha a picos de procura.

Características Técnicas

Placa Superior	Lisa
Placa Inferior	Lisa
Dimensões da Placa	360x270 mm
Potência	3.2 kW

Tensão	230/50 Hz
Controlos	1 Mando
Recolha de Gorduras	Sim (bandejas de fácil extração)
Material Corpo Exterior	Aço Inoxidável
Regulação de Temperatura	50° a 300°C
Interruptor	On/Off
Regulação de Temperatura (Modelo GDT)	Inferior/Superior Separada
Dimensões (L x P x A)	410 x 500 x 300 mm
Peso Neto	29 Kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta chapa é mais adequada?

Esta chapa é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida, que necessitem de uma solução eficiente e compacta para grelhar.

É possível grelhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Sim, a regulação de temperatura independente para as placas superior e inferior permite cozinhar diferentes alimentos com necessidades térmicas distintas em simultâneo, otimizando o seu processo de trabalho.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

As bandejas para recolha de gorduras são de fácil extração, o que simplifica a limpeza diária. O corpo em aço inoxidável pode ser limpo com produtos específicos para este material, garantindo a higiene e durabilidade.

Este grelhador pode ser utilizado para aquecer sanduíches ou tostas?

Com as suas placas lisas e regulação precisa de temperatura, esta chapa é perfeitamente adequada para aquecer e tostar sanduíches, tostas e wraps, proporcionando um acabamento uniforme e apetitoso.

Qual a durabilidade esperada deste tipo de equipamento?

Construído em aço inoxidável e com componentes de alta qualidade, este aparelho foi concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, conferindo-lhe uma longa vida útil com a manutenção adequada.