Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Chapa de Grelhar Gás Lisa Linha 700, 10kW

Informacoes do Produto

SKU:	HE220207	**Modelo:**	220207
Marca:	HENDI	**EAN:**	8711369220207

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	220207

EAN	8711369220207

Descricao Resumida

> Chapa de grelhar a gás lisa de 10kW com 2 zonas independentes e ignição elétrica. Ideal para cozinhas profissionais, inclui gaveta de gordura e bicos para gás natural e GPL.

Descricao Completa

Esta chapa de grelhar a gás com superfície lisa e 10 kW de potência total é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem alta performance e versatilidade na confeção de alimentos. Equipada com duas zonas de aquecimento independentes, permite uma gestão eficiente da produção.

fry-top a gás — Chapa de Grelhar Gás — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Placa	Lisa
Material da Placa	Aço S355J2
Material da Base	Aço inoxidável 18/0
Zonas de Aquecimento	2 (controladas separadamente)
Queimadores por Zona	3 tubulares multirrampa em aço inoxidável
Potência Total	10 kW
Potência por Zona	5 kW
Controlo de Temperatura	Termopar com válvula de segurança
Ignição	Elétrica (requer ligação 230 V)
Inclinação da Placa	Ligeiramente inclinada para a frente

Recolha de Gordura	Abertura e gaveta deslizante incluídas
Altura da Placa	380 mm
Bicos Incluídos	Gás Natural (NG50 G30) e GPL
Ligação de Gás	Traseira esquerda, aprox. 550 mm
Pés	Aço ajustáveis (100 a 165 mm)
Dimensões (LxPxA)	800 x 700 x 900 mm
Peso Líquido	89,378 kg
Peso Bruto	105 kg

Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas empresariais e hospitalares. A sua capacidade de grelhar sem gordura excessiva torna-a perfeita para a confeção de carnes, peixes, vegetais e ovos em grandes volumes, adaptando-se a cozinhas de hotéis, serviços de catering e até food trucks de maior dimensão.

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

- Permite grelhar alimentos de forma saudável, com pouca ou nenhuma gordura, graças à inclinação da placa e sistema de recolha.
- As duas zonas de aquecimento independentes oferecem flexibilidade e eficiência energética, permitindo ajustar a utilização conforme a procura.
- A ignição elétrica e os termopares com válvulas de segurança garantem uma operação segura, prevenindo fugas de gás e assegurando a estabilidade da chama.
- Construção robusta em aço inoxidável e placa de aço S355J2 para durabilidade e fácil manutenção em ambientes de cozinha exigentes.
- Versatilidade de combustível com injetores para gás natural e GPL incluídos, facilitando a adaptação a diferentes instalações.

Esta chapa é adequada para grelhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, as duas zonas de aquecimento controladas separadamente permitem grelhar diferentes alimentos a temperaturas distintas, evitando a mistura de sabores e otimizando o tempo de confeção.

Como é feita a limpeza e manutenção da chapa?

A placa de aço lisa e a gaveta deslizante para recolha de gordura facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de raspadores próprios para chapas e produtos de limpeza desengordurantes específicos para aço inoxidável.

É possível converter esta chapa para funcionar com gás diferente do que vem de fábrica?

Sim, a chapa é fornecida de série com bicos para gás natural (NG50 G30) e inclui injetores para gás GPL em garrafa, permitindo a conversão por um técnico qualificado.

Qual a profundidade da chapa, considerando o espaço necessário na cozinha?

Esta chapa tem uma profundidade de 700 mm, enquadrando-se na Linha 700 de equipamento de cozinha profissional, ideal para otimizar o espaço em cozinhas com profundidade padrão.

A ignição elétrica requer alguma instalação especial?

A ignição elétrica necessita apenas de uma ligação padrão a uma fonte de alimentação de 230 V. Recomenda-se que a instalação seja feita por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.