

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

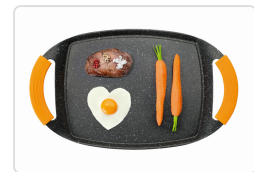
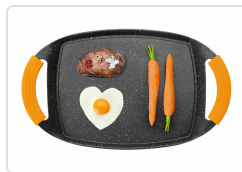


Grelhador Plancha 27x24 cm para Indução em Alumínio Fundido

Informacoes do Produto

SKU:	IB409127	Modelo:	409127
Marca:	IBILI	EAN:	8411922454116

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	409127
EAN	8411922454116

Descricao Resumida

Grelhador plancha profissional 27x24 cm em alumínio fundido de 5 mm, ideal para indução. Possui revestimento antiaderente livre de PFAS e asas de silicone.

Descricao Completa

A **Chapa de Grelhar New Essential 27x24 cm**, fabricada em alumínio fundido indeformável, é ideal para cozinhar carnes, peixes e vegetais de forma saudável e rápida. Com um fundo difusor full indução para aquecimento uniforme e eficiente, e um revestimento antiaderente de 2 camadas livre de PFAS, garante uma experiência culinária superior, mesmo em cozinhas profissionais com elevado volume de serviço.

chapa de grelhar — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Espessura	5 mm
Revestimento	Antiaderente 2 camadas, livre de PFAS
Asas	Silicone desmontáveis
Compatibilidade de Fogão	Indução e todos os tipos
Dimensões Superfície Útil	27 x 24 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	2 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de snack-bar ou roulote que necessita de preparar rapidamente grelhados de alta qualidade, ou para o proprietário de um restaurante de bairro que procura uma solução versátil para peixes e carnes. A sua superfície útil de 27x24 cm e o rápido aquecimento tornam-na perfeita para serviços com alta rotatividade, garantindo a satisfação do cliente.

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

A construção em alumínio fundido com 5mm de espessura confere a esta **chapa** uma durabilidade excepcional e resistência à deformação, mesmo sob uso intensivo. O revestimento antiaderente de alta performance, isento de PFAS, assegura que os alimentos não colem e facilita a limpeza, enquanto as asas de silicone removíveis garantem a segurança no manuseamento. O fundo difusor full indução otimiza o consumo energético, aquecendo de forma rápida e uniforme.

Perguntas Frequentes

Esta chapa é adequada para indução?

Sim, a Chapa de Grelhar New Essential possui um fundo difusor full indução, sendo compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução.

Quais os materiais de fabrico e qual a sua vantagem?

É fabricada em alumínio fundido indeformável com 5mm de espessura, o que garante elevada durabilidade e resistência à deformação. Inclui um revestimento antiaderente de 2 camadas, livre de PFAS, para uma cozedura saudável e sem aderência.

Como as asas de silicone contribuem para a segurança?

As asas de silicone são desmontáveis e oferecem proteção eficaz contra o calor, permitindo um manuseamento seguro e confortável durante e após a confeção dos alimentos.

Que tipo de alimentos posso cozinhar nesta chapa?

É perfeita para grelhar uma variedade de alimentos, incluindo todo o tipo de pescados, carnes vermelhas, aves e vegetais. Permite reduzir o uso de óleos e gorduras, promovendo uma alimentação mais saudável.

Qual a vantagem do fundo difusor full indução?

O fundo difusor full indução assegura um aquecimento rápido e uniforme em toda a superfície da chapa, otimizando o tempo de confeção e permitindo uma significativa poupança energética, essencial em cozinhas profissionais.

?