

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar Elétrica Profissional 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLCE8100RT	Modelo:	PLCE8100RT
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786386

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	PLCE8100RT
EAN	8437006786386

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de 800mm em aço retificado. Ideal para cozinhas profissionais com controlo preciso de temperatura e design robusto e higiénico.

Descricao Completa

Chapa Elétrica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta chapa de grelhar elétrica, concebida para um desempenho superior e durabilidade. Com um corpo integral em aço inoxidável e pés ajustáveis em altura, esta chapa proporciona estabilidade e higiene em qualquer ambiente de restauração. A sua placa de 15 mm em aço retificado assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma variedade de pratos com precisão e eficiência. Desfrute da flexibilidade de duas zonas de aquecimento independentes, permitindo-lhe gerir diferentes preparações em simultâneo.

Aplicações Profissionais

Esta chapa elétrica é a solução ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e serviços de catering que procuram um equipamento fiável para grelhar carnes, peixes, vegetais e sanduíches. A sua gaveta recolhe-gorduras extraível na parte frontal facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para uma operação mais higiénica e rápida. Com controlos de temperatura precisos, de 30°C a 300°C, o chef tem total domínio sobre o processo de confeção, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Uma aposta segura para otimizar a produtividade e a ementa da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	5 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	56 kg
Dimensões (LxPxA)	800x470x230h mm
Corpo	Aço inoxidável
Placa	Aço retificado de 15 mm de espessura

Característica	Detalhe
Zonas de calor	Duas independentes
Temperatura Regulável	30-300°C
Gaveta	Recolhe-gorduras extraível frontal
Pés	Reguláveis em altura
Indicadores	Pilotos metálicos LED de funcionamento
Resistência	Aço inoxidável polido

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas zonas de calor independentes?

As duas zonas de calor permitem-lhe cozinhar diferentes alimentos a temperaturas distintas simultaneamente, otimizando o tempo e a versatilidade da sua cozinha. É ideal para evitar a contaminação de sabores e gerir picos de procura.

É fácil limpar a chapa após a utilização?

Sim, o design com corpo em aço inoxidável e a gaveta recolhe-gorduras extraível tornam a limpeza extremamente fácil e rápida. Basta remover a gaveta e limpar as superfícies para manter o equipamento higienizado.

Esta chapa é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. A construção robusta em aço inoxidável e a resistência em aço polido foram concebidas para suportar as exigências de uma cozinha profissional com uso intensivo, garantindo durabilidade e fiabilidade.

Quais os tipos de alimentos que posso preparar nesta chapa?

Pode preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, ovos, legumes, crepes e sanduíches. A temperatura regulável e a placa retificada são perfeitas para selar e grelhar com resultados excelentes.

Os pés reguláveis em altura são importantes?

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura do equipamento para se alinhar com outras superfícies de trabalho na sua cozinha. Isto assegura uma ergonomia ideal para os operadores e uma superfície de trabalho estável.