

Chapa Sanduicheira com Prensa à Gás PR 700 Progás



SOBRE O PRODUTO

Descrição:

A **Chapa Sanduicheira com Prensa à Gás PR 700 da Progás** é ideal para quem busca eficiência e praticidade na cozinha. **Com uma estrutura de aço inox**, oferece durabilidade e resistência, além de ser fácil de limpar. O **sistema à gás de baixa pressão** assegura um aquecimento rápido e econômico, perfeito para ambientes comerciais e domésticos. A **chapa é dividida em duas partes, metade chapa e metade prensa**, permitindo o preparo simultâneo de diversos tipos de alimentos. O **sistema de gaveta nos queimadores** facilita o acendimento, tornando o uso ainda mais prático.

Projetada para churrascos, grelhar, fritar filés de carne, frango, linguiça, espetinhos, lanches e refeições rápidas, a Chapa Sanduicheira PR 700 é versátil e eficiente. **Sua capacidade de atingir a temperatura ideal rapidamente** faz com que os alimentos fiquem prontos em poucos minutos. O **uso de botijão doméstico** garante um consumo econômico, enquanto o design compacto permite que a chapa seja utilizada em diferentes espaços. É importante seguir as instruções de uso e manutenção para garantir a longevidade do produto e evitar a corrosão.

* Para remover a tinta protetora, passe solvente em abundância e utilize uma espátula para raspar. Após removido a tinta, lave com água, sabão neutro e uma esponja para remover os resíduos. **ESTA TINTA É ATÓXICA.** Seque a chapa aquecendo-a. Após estes procedimentos sua chapa estará pronta para ser usada. *

** Após o uso sempre mantenha seu equipamento limpo, seco e untado com óleo ou banha para evitar corrosão. **

Benefícios do produto e características:

A Chapa Sanduicheira com Prensa à Gás PR 700 oferece diversos benefícios para quem busca qualidade e eficiência. Seu sistema de aquecimento a gás garante economia e rapidez no preparo dos alimentos. A estrutura em aço inox proporciona resistência e facilidade na limpeza, características essenciais para um equipamento gastronômico. Com metade chapa e metade prensa, ela oferece versatilidade no preparo de diferentes tipos de pratos, tornando-se uma aliada indispensável na cozinha. O sistema de gaveta nos queimadores facilita o acendimento, aumentando a praticidade no uso diário.

- Chapa com sanduicheira/prensa integrada;
- Estrutura em aço inox, resistente e de fácil limpeza;
- Sistema à gás de baixa pressão;
- Metade chapa e metade prensa, permitindo preparo simultâneo;
- Sistema de gaveta nos queimadores para facilitar o acendimento;
- Aquecimento rápido e econômico;
- Compatível com botijão de gás doméstico.

Aplicações recomendadas:

A Chapa Sanduicheira PR 700 é perfeita para estabelecimentos que buscam eficiência no preparo de alimentos. Ideal para lanchonetes, restaurantes e cafés que oferecem um menu variado de lanches e refeições rápidas. Pode ser

utilizada em buffets e eventos que necessitam de rapidez e qualidade no serviço.

- Lanchonetes;
- Restaurantes;
- Cafés;
- Buffets;
- Eventos gastronômicos.

Especificações técnicas:

- **Consumo:** 0,300 kg/h;
- **Dimensões (AxLxP):**
 - Altura: 18 cm;
 - Largura: 66 cm;
 - Profundidade: 43 cm;
- **Peso:** 10 kg.

<https://www.refrisol.com.br/chapa-sanduicheira-com-prensa-a-gas-pr-700-progas/p?srsId=AfmBOoo3cz6AidmjXsTwwt8IAmldt9UoeN1S4aPMMC6iEYmtfFPcq2td>