

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pietra Vulcânica 80cm Movei Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPLG98A	Modelo:	MPLG98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	93 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPLG98A
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Descrição Resumida

Grelhador a gás profissional de 80cm com pedra vulcânica e móvel. Grelhas reversíveis em ferro fundido, controlo de temperatura e gaveta de gorduras.

Descrição Completa

Grelhador a gás profissional — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para a restauração moderna, este grelhador industrial a gás incorpora pedra vulcânica para uma distribuição de calor uniforme e um sabor autêntico. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura durabilidade e fácil manutenção, elementos cruciais para qualquer cozinha profissional. Com grelhas em ferro fundido, reversíveis para carne ou peixe, adapta-se perfeitamente às suas necessidades culinárias. Um recurso prático é a gaveta de aço inoxidável removível, que recolhe facilmente as gorduras, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.

A modularidade deste equipamento permite a combinação e alinhamento com outros módulos da Linha 900, otimizando o espaço na sua cozinha. Para cozeduras variadas, os queimadores independentes em cada secção do módulo integral oferecem versatilidade, permitindo confeccionar diferentes alimentos simultaneamente. A sua capacidade de resposta e eficiência energética são pontos chave para a redução de custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para cozinhas de grandes restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para preparar grandes quantidades de alimentos. A sua versatilidade nas grelhas é perfeita para menus diversificados, desde carnes suculentas a peixe delicado. A facilidade de limpeza e a durabilidade do equipamento tornam-no uma escolha inteligente para ambientes de ritmo acelerado.

É igualmente adequado para churrascarias e espaços de restauração rápida que exigem rapidez na preparação sem comprometer a qualidade do sabor. A possibilidade de cozinhar diferentes produtos em simultâneo aumenta a eficiência da produção, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo um serviço rápido e de excelência aos clientes, contribuindo para a sua satisfação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Grelha	Ferro fundido, reversível (carne/peixe)
Gaveta de Gorduras	Aço inoxidável extraível
Queimadores	2
Potência Queimadores (kW)	2 x 10,0
Potência Total (kW)	20,0
Tensão (V)	-
Superfície Útil (mm)	653x180 (x4)
Dimensões (mm)	800x900x850h
Peso (kg)	93
Material Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm

Perguntas Frequentes

Este grelhador utiliza gás ou eletricidade?

Este modelo específico é um grelhador a gás, projetado para oferecer um controlo preciso da temperatura e uma distribuição eficiente do calor através da pedra vulcânica.

As grelhas são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas em ferro fundido são reversíveis e a máquina dispõe de uma gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável, tornando a limpeza e manutenção diárias mais simples.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Com queimadores independentes para cada secção, pode facilmente preparar carne e peixe em simultâneo, evitando a contaminação de sabores e otimizando o tempo de confeção.

Que tipo de estabelecimento se beneficia mais com este grelhador?

Este grelhador é ideal para restaurantes, steakhouse e espaços de catering que procuram alta performance, versatilidade e a capacidade de servir grandes volumes de alimentos grelhados com qualidade superior.

Posso combinar este grelhador com outros equipamentos na minha cozinha?

Sim, este grelhador faz parte da Linha 900, o que significa que pode ser alinhado por justaposição com outros módulos dessa linha para criar uma estação de cozinha coesa e funcional.