

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica com Máquina 400x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPLG94A	Modelo:	MPLG94A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPLG94A
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Linha	900
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com base, pedra vulcânica e queimadores independentes. Confeção versátil de carne e peixe.

Descricao Completa

Grelhador Gás Profissional — Principais Vantagens

Este grelhador industrial com pedra vulcânica é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade na confeção de carnes e peixes. O seu design robusto e a capacidade de cocção diferenciada, graças a queimadores independentes, garantem uma performance superior e resultados culinários de excelência, elevando o padrão da sua oferta gastronómica. A fácil limpeza, proporcionada pela gaveta de recolha de gorduras, assegura a higiene e a praticidade no dia a dia.

Aplicações Profissionais

Robusto e eficiente, este equipamento culinário é a escolha perfeita para restaurantes, esplanadas e estabelecimentos de restauração rápida que buscam uma solução fiável para grelhar a baixas e altas temperaturas. A sua flexibilidade permite preparar uma ampla variedade de pratos, desde suculentos bifes a delicados filetes de peixe, satisfazendo as exigências de qualquer ementa. A estrutura resistente assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Parrilla de cocción	Ferro fundido, reversível carne/peixe
Gaveta	Aço inoxidável extraível para recolha de gorduras
Queimadores independentes	Permite confeções diferenciadas (em modelos de módulo inteiro)
Encimera de trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Característica	Detalhe
Queimadores	1
Potência queimadores	1 x 10,0 kW
Potência total	10,0 kW
Superfície útil	653x180 (x2) mm
Dimensões	400x900x850h mm
Peso	62 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da pedra vulcânica neste grelhador?

A pedra vulcânica proporciona um aquecimento uniforme e retém o calor por mais tempo, garantindo uma cozedura mais eficiente e uniforme dos alimentos, além de conferir um sabor autêntico de churrasco.

2. Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

Graças à sua grelha reversível de ferro fundido, é perfeito tanto para carnes como para peixes, permitindo uma versatilidade excecional na sua ementa.

3. Como é feita a limpeza do equipamento?

O grelhador inclui uma gaveta extraível de aço inoxidável para a recolha de gorduras, simplificando significativamente o processo de limpeza após a utilização.

4. É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Sim, em modelos de módulo inteiro os queimadores independentes permitem controlar diferentes zonas de cozedura, possibilitando a preparação simultânea de diversos pratos.

5. Qual o material da superfície de trabalho?

A superfície de trabalho é fabricada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, um material robusto que assegura durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.