

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 80cm 15kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPLG78A	Modelo:	MPLG78A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	800 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPLG78A
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Potência	8–15 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás com pedra vulcânica, 80cm, 15kW, em aço inox AISI 18/10. Grelha reversível e queimadores independentes para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Grelhador a gás pedra vulcânica — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo, este equipamento destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer ambiente profissional. Possui uma grelha de confeção reversível, ideal tanto para carne como para peixe, oferecendo versatilidade na preparação dos seus pratos. Além disso, a gaveta extraível em aço inoxidável facilita a recolha de gorduras, assegurando um ambiente de trabalho mais higiénico.

Com a capacidade de controlo independente dos queimadores, este equipamento permite cozinhar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o tempo de preparação e garantindo resultados de excelência. A utilização de pedra vulcânica, aliada à potência dos queimadores, assegura um aquecimento homogéneo e uma confeção superior, conferindo aos alimentos um sabor autêntico e succulento.

Aplicações Profissionais

Este grelhador de alta performance é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, cozinhas profissionais, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um equipamento fiável e eficiente para grelhar uma vasta gama de alimentos. A sua adaptabilidade e facilidade de operação tornam-no numa ferramenta indispensável para chefs que exigem precisão e qualidade na sua confeção diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Grelha de Confeção	Ferro fundido, reversível (carne/peixe)

Gaveta de Gorduras	Aço inoxidável extraível
Controlo	Queimadores independentes
Material da Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Tipo	Sobre Armário
Queimadores	2
Potência por Queimador	7,5 kW
Potência Total	15,0 kW
Superfície Útil	352x475 mm (x2)
Dimensões	800x714x850h mm
Peso	82 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da grelha reversível?

A grelha de ferro fundido reversível permite adaptar a superfície de cozedura tanto para carne como para peixe, otimizando o espaço e a funcionalidade do equipamento na sua cozinha profissional.

Este grelhador é fácil de limpar?

Sim, a gaveta de recolha de gorduras é extraível e o equipamento é construído em aço inoxidável, tornando a limpeza pós-utilização simples e eficiente para manter os padrões de higiene.

Posso cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Com dois queimadores independentes, pode ajustar a temperatura para cada zona da grelha, permitindo cozinhar simultaneamente diversos tipos de alimentos sem comprometer a qualidade.

É um equipamento adequado para grandes produções?

Com uma potência de 15 kW e uma superfície útil considerável, este grelhador é perfeitamente adequado para o ritmo e exigências de cozinhas industriais e estabelecimentos movimentados.

Que tipo de gás usa este grelhador?

Este grelhador é a gás e a utilização da pedra vulcânica assegura uma distribuição uniforme do calor para uma confeção ideal.