

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 PEDRA LAVA Bancada 26 kW 1200mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7LG030	Modelo:	EMPPLS7LG030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	143 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7LG030
Energia	Gás
Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás com pedra vulcânica, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, 26 kW de potência e 1200 mm de comprimento.

Descricao Completa

Grelhador a gás pedra vulcânica — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas industriais, este grelhador industrial a gás com pedra vulcânica oferece um desempenho excepcional e durabilidade. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura longevidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração. A potência elevada permite um aquecimento rápido e uma cozedura uniforme, ideal para picos de trabalho em operações exigentes.

Aplicações Profissionais

Equipe a sua cozinha profissional com um aparelho de confeitão fiável, adequado para a preparação de uma vasta variedade de alimentos grelhados, desde carnes a vegetais. Este equipamento de bancada é ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer negócio que procure otimizar a sua produção de refeições grelhadas com um sabor autêntico. A sua versatilidade permite que seja utilizado em diferentes configurações de cozinha, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço e ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais	Aço inoxidável
Painéis de Comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Aquecimento	A gás com queimador de alto rendimento
Combustível	Pedra vulcânica

Característica	Detalhe
Dispositivos de Segurança	Válvula de segurança, termopar, ignição piezoelétrica
Grelha de Confeção	Ferro fundido
Gaveta de Gordura	Removível, em aço inoxidável
Montagem	Pode ser montado sobre móvel-base com portas
Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Profundidade	700 mm
Zonas de Confeção	3
Potência Total	26,00 kW
Dimensões Grelha (Ax F)	6 x (495x185) mm
Peso	143 kg
Dimensões (LxPx A)	1200x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de gás utilizado por este grelhador industrial?

Este grelhador vem predisposto para gás propano-butano, mas inclui injetores para conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de utilização.

Este equipamento pode ser montado sobre uma base?

Sim, o grelhador pode ser facilmente montado sobre um móvel-base com portas, permitindo a personalização da sua estação de trabalho.

Com que frequência devo limpar a gaveta de recolha de gorduras?

Recomendamos a limpeza da gaveta de recolha de gorduras após cada utilização para manter a higiene e a eficiência do aparelho.

Qual é a principal vantagem da utilização de pedra vulcânica?

A pedra vulcânica garante uma distribuição de calor mais uniforme e um sabor fumado autêntico aos alimentos, elevando a qualidade das suas confeções.

Este grelhador é adequado para grandes volumes de produção?

Com uma potência total de 26 kW e três zonas de confeção, esta churrasqueira é perfeitamente apta para gerir as exigências de cozinhas profissionais de alto volume.