

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 de Bancada 30,90 kW Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9LG030	Modelo:	EMPPLS9LG030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	165 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9LG030
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada de alta potência (30,90 kW) com pedra vulcânica para resultados de confeção autênticos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Grelhador Industrial — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alta exigência, este equipamento de grelhar a gás sobressai pela potência e eficiência. O aquecimento a gás, combinado com a pedra vulcânica, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeção superiores. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em cozinhas profissionais. A limpeza é simplificada graças à gaveta de recolha de gorduras amovível, contribuindo para a manutenção da higiene no local de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é a escolha ideal para diversos estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É particularmente adequado para restaurantes, churrasqueiras, bares e cozinhas industriais que procuram preparar carnes, peixe e vegetais com o sabor autêntico do grelhado. A sua configuração de bancada permite uma integração flexível em diferentes layouts de cozinha, otimizando o espaço disponível e a eficiência operacional da sua equipa.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Superfícies de Trabalho	Plano de trabalho, painéis laterais, painéis de comandos, chaminés em aço inoxidável
Aquecimento	Gás com queimador em aço inoxidável de alto rendimento
Funcionamento	Pedra vulcânica
Segurança	Válvula de segurança, termopar e ignição automática com dispositivo piezoeléctrico
Grelha de Cozedura	Ferro fundido

Limpeza	Gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável
Instalação	Funciona sobre um móvel base com portas (não incluído)
Gás	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo	900 mm
Zonas de Cozedura	3
Potência Total	30,90 kW
Dimensões da Grelha (Ax F)	6 x (670x185) mm
Peso	165 kg
Dimensões Totais (Ax F x H)	1200x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aquecimento a gás com pedra vulcânica?

O aquecimento a gás com pedra vulcânica oferece uma distribuição de calor notavelmente uniforme, o que é crucial para garantir que os alimentos sejam cozinhados de forma homogénea. Este método também ajuda a reter os sucos naturais dos alimentos, conferindo-lhes um sabor mais intenso e autêntico de grelhado.

Este grelhador pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o equipamento é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para uma conversão fácil e rápida para gás natural. Esta flexibilidade permite que o grelhador se adapte às necessidades energéticas específicas da sua cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador?

A limpeza é bastante simples e eficiente, graças à gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável, que é totalmente extraível. Esta característica permite remover e limpar facilmente os resíduos acumulados, mantendo o equipamento em ótimas condições de higiene e funcionamento.

É possível instalar este grelhador em qualquer bancada?

Este modelo foi concebido para ser instalado sobre um móvel base com portas, o que proporciona uma plataforma estável e segura para o seu funcionamento. Embora possa ser colocado em diversas bancadas, a utilização com um móvel base específico otimiza a sua funcionalidade e integração no espaço de trabalho.

Quais são as dimensões da grelha de cozedura e isso afeta a capacidade?

As dimensões da grelha são de 6 x (670x185) mm, divididas em três zonas de cozedura

independentes. Esta configuração permite cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando a capacidade de produção e agilizando o serviço em períodos de maior afluência no seu estabelecimento.