

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 20,60 kW Linha 900 Estambul

### Informacoes do Produto

|        |                |         |              |
|--------|----------------|---------|--------------|
| SKU:   | CHEMPPLS9LG020 | Modelo: | EMPPLS9LG020 |
| Marca: | CLIMA          | EAN:    | N/D          |
| Peso:  | 126 kg         |         |              |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | CLIMA         |
| Modelo   | EMPPLS9LG020  |
| Energia  | Gás           |
| Linha    | 900           |
| Potência | Mais de 15 kW |

## Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra vulcânica, 20,60 kW. Construção em inox e gaveta de gorduras para máxima higiene e sabor autêntico. Ideal para cozinhas de alto volume.

## Descricao Completa

Concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais, este grelhador a gás com pedra vulcânica é uma solução robusta e altamente eficiente para a confeção de grelhados suculentos. O seu sistema de aquecimento a gás, com queimadores de elevado desempenho, garante uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura, ideal para carnes, peixes e vegetais.

A construção integral em aço inoxidável confere a este assador uma durabilidade excecional e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. A presença de uma gaveta extraível para recolha de gorduras simplifica significativamente a manutenção e higiene diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### Grelhador a Gás — Principais Vantagens

- **Confeção Superior:** O aquecimento por pedra vulcânica proporciona um sabor autêntico e defumado aos alimentos, uma característica muito apreciada em cozinhas de alta gastronomia.
- **Eficiência Energética:** Os queimadores de alto rendimento otimizam o consumo de gás, contribuindo para a redução dos custos operacionais a longo prazo.
- **Durabilidade e Higiene:** A estrutura em aço inoxidável garante uma longa vida útil do equipamento e uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os padrões mais exigentes de segurança alimentar.
- **Funcionalidade Aprimorada:** A gaveta para recolha de gorduras e a possibilidade de montagem sobre móvel-base com portas aumentam a versatilidade e adaptação deste equipamento ao espaço de trabalho.
- **Controlo Preciso:** Válvula de segurança, termopar e ignição automática com dispositivo piezoelétrico asseguram um manuseamento seguro e intuitivo, permitindo um controlo total sobre o processo de grelhar.

### Aplicações Profissionais

Este assador é ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, churrascarias, hotéis e serviços de catering que procuram oferecer grelhados de excelência. A sua capacidade de confeitura intensiva e a robustez da construção o tornam perfeito para operações de alto volume. A linha 900 "Estambul" integra-se harmoniosamente em cozinhas com elevada exigência de desempenho e durabilidade, assegurando uma performance consistente mesmo nos períodos de maior afluência.

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 em aço inoxidável e chama horizontal |
| Piedra Vulcânica        | Sim                                                       |
| Válvula de Segurança    | Sim                                                       |
| Termopar                | Sim                                                       |
| Ignição                 | Automática, com dispositivo piezoelétrico                 |
| Grelha de Cocção        | Ferro fundido                                             |
| Gaveta Recolha Gorduras | Extraível, em aço inoxidável                              |
| Montagem                | Sobre móvel-base com portas (opcional)                    |
| Predisposição Gás       | Propano - Butano, injetores para gás natural incluídos    |
| Fundo                   | 900 mm                                                    |
| Focos                   | 2                                                         |
| Potência Total          | 20,60 kW                                                  |
| Dimensões Grelha        | 4 x (670x185) mm (AxF)                                    |

| Característica    | Detalhe        |
|-------------------|----------------|
| Peso              | 126 kg         |
| Dimensões (LxPxA) | 800x900x300 mm |

## Perguntas Frequentes

- **P: Qual é a principal vantagem de um grelhador a gás com pedra vulcânica?** R: A principal vantagem reside na distribuição uniforme do calor e na capacidade da pedra vulcânica de reter o calor, o que resulta em grelhados mais tenros e suculentos, com um inconfundível sabor defumado, similar ao carvão.
- **P: Este equipamento pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?** R: Sim, o grelhador é fornecido predisposto para funcionar com gás propano-butano e inclui injetores para conversão rápida e fácil para gás natural, oferecendo flexibilidade energética para diversas instalações.
- **P: Como é feita a limpeza e manutenção diária deste grelhador?** R: A limpeza é facilitada pela sua construção em aço inoxidável e pela gaveta extraível para recolha de gorduras. Após cada uso, é recomendado limpar as grelhas e esvaziar a gaveta, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.
- **P: É possível integrar este grelhador numa linha de cocção existente?** R: Sim, a sua conceção modular, especialmente sendo da Linha 900, permite a montagem sobre um móvel-base com portas ou a integração em bancadas existentes, otimizando o espaço e a ergonomia na cozinha profissional.
- **P: Que tipo de alimentos se pode grelhar neste equipamento?** R: Este grelhador é extremamente versátil e adequado para grelhar uma ampla variedade de alimentos, desde diferentes tipos de carnes e peixes a vegetais e mariscos, proporcionando resultados de alta qualidade em todos eles.