

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



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Cromo Duro Linha 900 1200x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IG030K	Modelo:	EMPPLS9IG030K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	300 x 1200 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IG030K
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Linha	900

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com superfície de cromo duro, Linha 900. Ideal para cozinhas de alto débito, 1200x900 mm.

Descrição Completa

chapa de grelhar a gás — Chapa Profissional — Principais Vantagens

Concebida para as exigências das cozinhas de restauração, esta chapa de grelhar a gás com cromo duro oferece uma superfície de confecção superior para resultados consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência, essencial para o uso diário intenso em ambientes profissionais. Este aparelho integra um sistema de aquecimento eficiente, com queimador tubular que assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais crocantes, mantendo os seus sabores e texturas.

A superfície de cozimento em aço retificado de 12 mm com revestimento de cromo duro proporciona uma elevada antiaderência e facilidade na limpeza, otimizando o trabalho da sua equipa. O design inteligente inclui ainda um peto soldado para maior estanquidade e uma calha com orifício para a remoção de gorduras, simplificando as operações de higiene. Com ignição por piezoelétrico, a operacionalidade é rápida e segura, permitindo um controlo preciso da temperatura e um desempenho excecional no seu negócio. Adequada para gás propano-butano, inclui também injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e qualidade. É perfeita para cozinhar grandes volumes de alimentos de forma rápida e homogénea, sendo indispensável em cozinhas de linha quente e serviços de banquetes. A sua capacidade de adaptação a diferentes tipos de gás torna-a versátil para diversas infraestruturas, garantindo um desempenho energético otimizado e uma resposta eficaz às solicitações culinárias mais exigentes.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
-----------	----------------

Placa de confecção	Aço retificado de 12 mm com cromo duro
Peto	Aço inoxidável soldado, estanque
Painéis	Laterais, de comandos e chaminés em aço inoxidável
Queimador	Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrico
Limpeza	Calha para limpeza da placa e evacuação de gordura
Gaveta	Recolhe-gorduras extraível em aço inoxidável
Compatibilidade Gás	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Fundo (mm)	900
Válvulas de gás	3
Tipo de placas	Cromo Duro
Espessura da placa (mm)	12
Potência (kW)	31,02
Peso (kg)	149
Dimensões (AxLxP mm)	300x1200x900

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da chapa de cromo duro?

A chapa de cromo duro oferece uma superfície antiaderente superior e uma resistência excepcional a riscos e corrosão, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento.

É possível converter o tipo de gás utilizado?

Sim, o aparelho vem preparado para gás propano-butano e inclui injetores para a conversão a gás natural, permitindo uma adaptação flexível às necessidades da sua cozinha.

Como é feita a limpeza diária da chapa de grelhar?

O design inclui um peto soldado que garante estanquidade e uma calha com orifício para a drenagem de gorduras, o que simplifica a remoção de resíduos e a higiene da superfície.

Que tipo de alimentos pode ser preparado nesta chapa?

Graças à distribuição uniforme do calor e à superfície em cromo duro, é ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos e outros alimentos que exijam uma confecção precisa e eficiente.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?

Com uma potência de 31,02 kW e dimensões de 1200x900 mm, esta chapa é perfeitamente adequada para ambientes de restauração de grande volume, garantindo rapidez e qualidade na confecção.