

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa Fry-Top a Gás Cromo Duro 20,64 kW Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IG020K	Modelo:	EMPPLS9IG020K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	106 kg	Dimensões:	800 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IG020K
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Potência

Mais de 15 kW

Tipo

Chapa

Descricao Resumida

Chapa fry-top a gás profissional de cromo duro (12mm) com 20,64 kW na linha 900. Eficiente, durável e fácil de limpar. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Chapa a Gás Cromo Duro — Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha com esta chapa de grelhar a gás de cromo duro, um equipamento robusto e de alto desempenho concebido para o ambiente profissional exigente. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade excepcional e facilita a manutenção, tornando-a ideal para o uso diário em restaurantes e estabelecimentos similares. A placa de cromo duro de 12 mm assegura uma distribuição uniforme do calor e uma cozedura eficiente, permitindo confeccionar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes e de elevada qualidade.

Este sistema de confeção inclui um queimador tubular que garante um aquecimento otimizado da superfície, complementado por válvula de segurança, termopar e chama piloto para uma operação segura e fiável. O acendimento piezoelétrico oferece uma ignição rápida e sem complicações. Adicionalmente, possui um canal de limpeza integrado e uma gaveta removível para recolha de gorduras, simplificando significativamente as tarefas de higiene e garantindo a máxima operacionalidade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fry-top a gás é uma solução versátil para cozinhas comerciais, ideal para a preparação de carnes, peixes, legumes e sanduíches. A sua elevada potência de 20,64 kW e dimensões de 800x900x300h mm tornam-no adequado para estabelecimentos com grande volume de trabalho, como restaurantes, hotéis e refeitórios que precisam de um equipamento de confeção rápido e eficaz. A sua adaptabilidade tanto para gás propano-butano como para gás natural (com injetores incluídos) confere flexibilidade na instalação, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Aço retificado de 12 mm de espessura com peto soldado
Queimador	Tubular para distribuição uniforme do calor
Segurança	Válvula de segurança, termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrico
Limpeza	Canal com orifício para limpeza e gaveta recolhe-gorduras extraível
Tipo de Gás	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo	900 mm
Válvulas de Gás	2
Tipo de Placas	Cromo Duro
Espessura da Placa	12 mm
Potência	20,64 kW
Peso	106 kg
Dimensões (AxFxH)	800x900x300h mm

Perguntas Frequentes

- **Qual a principal vantagem da placa de cromo duro?** A placa de cromo duro de 12 mm garante uma excelente distribuição e retenção de calor, resultando numa cozedura mais uniforme e eficiente dos alimentos, além de ser fácil de limpar e muito resistente ao desgaste.
- **Este equipamento pode ser usado com diferentes tipos de gás?** Sim, o equipamento é fornecido preparado para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo versatilidade na sua utilização.
- **Como é feita a limpeza e manutenção da chapa de grelhar?** A limpeza é facilitada por um canal com orifício para evacuação de gordura e uma gaveta recolhe-gorduras extraível, ambos projetados para uma higiene prática e rápida.
- **É seguro utilizar este fry-top em ambientes profissionais?** Com certeza. Dispõe de um sistema de segurança robusto que inclui válvula de segurança, termopar e chama piloto, garantindo uma operação segura em qualquer cozinha profissional.
- **Para que tipo de espaços esta chapa é mais indicada?** Este equipamento é ideal para cozinhas de restauração, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento que necessite de uma

solução potente e durável para grelhar e confeccionar alimentos em grande volume.