

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 de Grelhar Elétrica Cromo Duro 12kW 800x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IE020K	Modelo:	EMPPLS9IE020K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	800 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IE020K
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	900
Potência	8–15 kW
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de cromo duro de 12kW, ideal para cozinhas profissionais. Durável, eficiente e fácil de limpar para resultados perfeitos.

Descricao Completa

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta chapa de confeitaria elétrica com cromo duro 12kW oferece um desempenho excepcional e durabilidade. A sua superfície de cozinhado robusta garante uma distribuição homogênea do calor, ideal para grelhar uma variedade de alimentos com perfeição. O design prático, com estrutura em aço inoxidável, assegura não só uma longevidade superior, mas também uma limpeza e manutenção simplificadas, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de restauração movimentados. A segurança é primordial, com controlos de temperatura precisos e termostatos para uma operação sem preocupações.

Este equipamento destaca-se pela sua eficiência energética e rapidez no aquecimento, permitindo uma resposta ágil às exigências da sua ementa. A superfície de cromo duro de 12 mm de espessura é resistente a riscos e corrosão, mantendo a sua aparência e funcionalidade após uso intensivo. Incorpora uma gaveta de recolha de gorduras amovível e um canal com orifício para fácil escoamento, garantindo a máxima higiene e facilitando as tarefas diárias de limpeza.

Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, desde restaurantes de alta gastronomia a estabelecimentos de fast-food e hotéis. É perfeita para preparar carnes, peixe, legumes ou ovos, proporcionando uma cozedura precisa e uniforme. A sua construção compacta permite a integração em diferentes configurações de cozinha, seja como equipamento de bancada ou incorporado em uma linha de confeitaria.

A versatilidade da superfície de cromo duro torna-a indispensável para cozinheiros que procuram resultados consistentes e de alta qualidade. Graças à temperatura regulável até 300°C, poderá adaptar-se facilmente a diversas técnicas culinárias. A robustez e a facilidade de utilização fazem

dela uma escolha popular para chefs que valorizam a fiabilidade e a eficiência operacional na sua cozinha.

Características Técnicas

Fundo	900 mm
Controlos	2
Tipo de Placa	Cromo Duro
Espessura da Placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	12,00 kW
Peso	115 kg
Dimensões (LxPxH)	800x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa de cromo duro?

A placa de cromo duro oferece uma superfície de cozinhado extremamente durável e resistente a riscos, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Além disso, proporciona uma excelente distribuição do calor e é muito fácil de limpar.

Este equipamento é adequado para uso em restaurantes de grande volume?

Sim, com o seu impressionante 12 kW de potência e construção robusta, esta chapa de grelhar é perfeitamente adequada para ambientes de restauração de grande volume, garantindo um desempenho consistente e eficiente.

Como é feita a limpeza diária deste equipamento?

A limpeza é facilitada pela estrutura em aço inoxidável, pelo canal com orifício para escoamento e pela gaveta recolhe-gorduras amovível. Basta remover a gaveta e limpar a superfície com produtos adequados, assegurando a higiene necessária.

Qual o controlo de temperatura disponível?

A chapa possui controlo de temperatura através de um termostato de trabalho regulável até 300°C, permitindo uma precisão térmica elevada. Inclui também um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento.

É possível integrar este grelhador em outras linhas de equipamentos?

Sim, o seu design de bancada e dimensões padronizadas, especialmente sendo da Linha 900, facilitam a integração em qualquer configuração de cozinha profissional, permitindo uma linha de confeção coesa e funcional.