

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



Chapa de Grelhar Elétrica Retificada 12.6 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IE030	Modelo:	EMPPLS7IE030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	138 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IE030
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	4-7 kW, 8-15 kW

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica industrial com placa retificada de 12 mm em aço inoxidável. Potência de 12,6 kW, com gaveta recolhe-gorduras. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Chapa Elétrica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta chapa de grelhar elétrica de alta performance. Concebida para durabilidade e eficiência, a sua superfície retificada de 12 mm garante uma distribuição de calor uniforme, ideal para confeções exigentes. O design em aço inoxidável e as resistências de alta potência asseguram um desempenho consistente e uma limpeza simplificada, características essenciais para qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção é a escolha ideal para diversos ambientes, desde restaurantes movimentados e hotéis de alta gastronomia, até snack-bares e refeitórios que exigem um equipamento robusto e fiável. A sua capacidade de manutenção de temperatura precisa torna-a perfeita para grelhar carnes, peixes, legumes ou ovos, respondendo às necessidades de ementas variadas e com grande volume de produção. A gaveta amovível para recolha de gorduras facilita imenso a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Aço retificado, 12 mm de espessura
Peto	Aço inoxidável soldado, estanqueidade assegurada
Painéis Laterais e de Comandos	Aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável, alta potência

Controlo de Temperatura	Termostato regulável até 300°C
Segurança	Termostato de segurança
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Manutenção	Canal com orifício de limpeza e gaveta recolhe-gorduras amovível
Fundo	700 mm
Controlos	3
Tipo de Placa	Retificada
Espessura da Placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	12,6 kW
Peso	138 kg
Dimensões (LxPxh)	1200x730x300h mm

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta chapa consegue atingir?

Esta chapa de grelhar está equipada com um termostato de trabalho regulável, permitindo atingir temperaturas de até 300°C, ideal para uma vasta gama de confeções gastronómicas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a chapa foi concebida para uma limpeza diária eficiente, com um peto em aço inoxidável soldado que garante estanqueidade e um canal com orifício para limpeza e uma gaveta recolhe-gorduras amovível. Todos estes detalhes facilitam a higiene e manutenção.

Que tipo de estabelecimento profissional beneficiaria mais com esta chapa elétrica?

Devido à sua robustez, potência e facilidade de limpeza, é especialmente indicada para restaurantes, hotéis, e espaços de catering com grande volume de trabalho que necessitam de um equipamento fiável para grelhados diversos.

Esta chapa oferece algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento integra um termostato de segurança, que complementa o termostato de trabalho, assegurando a proteção contra sobreaquecimento para uma operação segura.

A Chapa de Grelhar é adequada para a Linha 700?

Sim, esta chapa faz parte da linha 700 da Estambul, o que garante compatibilidade e complementaridade com outros equipamentos da mesma série, facilitando a criação de um bloco de

cozinha coeso.