

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Chapa de Grelhar Elétrica Cromo Duro 6 kW Linha 900 Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IE010K	Modelo:	EMPPLS9IE010K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IE010K
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900

Potência	4–7 kW
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de cromo duro 6 kW. Ideal para cozinhas profissionais, oferece controlo de temperatura preciso e fácil limpeza. 400x900x300 mm.

Descricao Completa

Chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para a exigência do uso profissional diário, esta chapa de cozedura elétrica com acabamento em cromo duro é a solução ideal para confeção de grande volume. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a superfície de cozedura assegura uma distribuição uniforme do calor e uma limpeza simplificada, essencial em ambientes de restauração movimentados. Desfrute de um controlo preciso da temperatura para resultados culinários perfeitos, otimizando a eficiência na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e cafés até estabelecimentos de hotelaria e refeitórios industriais. A sua capacidade de operar com alta potência e de forma contínua torna-o perfeito para a preparação de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que exigem uma chapa para grelhados consistente e eficiente. A gaveta de recolha de gorduras amovível e o sistema de drenagem da placa facilitam o cumprimento das normas de higiene e a manutenção em pico de serviço.

A versatilidade da superfície de cozimento permite uma ampla gama de técnicas culinárias, desde selar ingredientes a cozinhar lentamente. A sua equipa vai apreciar a facilidade de uso e a segurança proporcionada pelos termóstatos de controlo e segurança, garantindo que cada prato seja preparado com a máxima qualidade e segurança alimentar, aumentando a produtividade e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Cozedura	Aço retificado de 12 mm com cromo duro
Painéis	Laterais, comandos e chaminés em aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável de alta potência
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável até 300°C
Segurança	Termóstato de segurança integrado
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Limpeza	Canal com orifício e gaveta recolhe-gorduras amovível em aço inoxidável
Profundidade	900 mm
Controlos	1
Tipo de Placa	Cromo duro
Espessura da Placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	6,00 kW
Peso	62 kg
Dimensões (LxPxA)	400x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta chapa é mais adequada?

É ideal para restaurantes, cafés, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um equipamento robusto e eficiente para confecção diária.

Qual a vantagem da superfície de cromo duro?

O cromo duro oferece uma superfície antiaderente, resistente a riscos e de muito fácil limpeza, otimizando a higiene e a durabilidade do equipamento.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A placa de cozedura possui um canal e orifício para escoamento de gorduras e uma gaveta recolhe-gorduras amovível, facilitando a limpeza diária e minimizando os esforços de manutenção.

É possível controlar a temperatura da chapa?

Sim, o equipamento dispõe de um termóstato de trabalho regulável até 300°C e um termóstato de segurança para um controlo preciso e seguro da temperatura.

Este aparelho é fácil de utilizar para a minha equipa?

Sim, os indicadores de funcionamento e alimentação, juntamente com o design intuitivo, tornam este módulo fácil de operar e seguro para qualquer membro da sua equipa.