

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



Chapa Elétrica Retificada de Bancada 12kW Linha 900 Emp. 800x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IE020	Modelo:	EMPPLS9IE020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	800 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IE020
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	900
Potência	8–15 kW
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa elétrica de bancada profissional com 12 kW de potência e superfície retificada de 12 mm. Perfeita para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Chapa Elétrica Retificada — Principais Vantagens

Esta chapa de confecção elétrica profissional foi concebida para oferecer o mais alto desempenho e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes, como restaurantes e cantinas. A sua superfície de cocção em aço retificado de 12 mm garante aquecimento rápido e uniforme, ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos com precisão.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura longevidade e facilidade de limpeza, crucial para manter os padrões de higiene. O sistema de controlo de temperatura ajustável até 300°C, complementado por um termostato de segurança, permite uma versatilidade excecional na preparação culinária, desde selar carnes a cozinhar vegetais delicados. A gaveta removível para recolha de gorduras simplifica o processo de manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas profissionais de elevada produção, desde restaurantes de hotel a estabelecimentos de restauração rápida. A sua potência e robustez tornam-no ideal para grelhar grandes volumes de carnes, peixes, ovos, legumes e outros alimentos que requerem selagem e confecção rápida. A linha 900 garante que a chapa se integra perfeitamente com outros aparelhos modulares, criando um ambiente de trabalho coeso e eficiente. É uma aliada indispensável para chefs que procuram resultados consistentes e um fluxo de serviço otimizado.

Características Técnicas

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

Placa de Cozedura	Aço retificado de 12 mm
Dimensões (AxFxH)	800x900x300 mm
Controlo de Temperatura	Termostato regulável até 300°C
Potência	12 kW
Tensão	400 V
Peso	115 kg
Indicação de Funcionamento	Indicadores visuais para controlo operacional
Recolha de Gorduras	Gaveta removível em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade da superfície de cozedura?

A placa de cozedura é fabricada em aço retificado de 12 mm de espessura, garantindo uma resistência e durabilidade excecionais mesmo com uso intensivo diário em cozinhas profissionais. A soldagem de aço inoxidável na parte superior da placa assegura a sua estanquidade e prolonga a vida útil do equipamento.

2. Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a chapa foi concebida para uma limpeza diária eficiente. Inclui um canal com orifício para a remoção de gorduras e uma gaveta recolhe-gorduras extraível, ambos em aço inoxidável, facilitando significativamente a manutenção e a higiene.

3. É possível controlar a temperatura da chapa?

Com certeza. O controlo de temperatura é feito através de um termostato regulável que permite atingir até 300°C, oferecendo grande flexibilidade para diferentes tipos de cozinhados. Adicionalmente, possui um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento e garantir a segurança operacional.

4. Quais os requisitos de instalação elétrica?

Este modelo elétrico requer uma tensão de 400V para operar. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para assegurar o funcionamento correto e seguro do equipamento, de acordo com as normas elétricas aplicáveis.

5. Onde posso colocar esta chapa?

Devido às suas dimensões e ao facto de ser um equipamento da linha 900, é ideal para instalação em bancada em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e design de bancada tornam-na perfeita para ambientes que exigem equipamentos duradouros e de fácil acesso.