

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 rápido
ao produto



Chapa Elétrica Retificada 4,2kW Linha 700 Istambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IE010	Modelo:	EMPPLS7IE010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	51 kg	Dimensões:	400 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IE010
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência

Até 3 kW, 4–7 kW

Tipo

Chapa

Descricao Resumida

Chapa elétrica retificada de 4,2kW e 400mm, ideal para cozinhas profissionais. Construção em inox, placa de 12mm e fácil de limpar. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa**chapa elétrica profissional — Chapa Elétrica de Grelhar – Principais Vantagens**

Concebida para uso intensivo, esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem um desempenho contínuo e consistente, adaptado às exigências do dia-a-dia em estabelecimentos de restauração. A superfície de cozimento uniforme permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, assegurando sempre resultados culinários de excelência. É a ferramenta ideal para chefs que procuram eficiência e durabilidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis que procuram agilizar o serviço e oferecer pratos grelhados de alta qualidade. A base retificada oferece uma distribuição de calor superior, ideal para o preparo de pequenos-almoços, almoços ou jantares, assegurando uma cozedura rápida e eficaz. A sua construção em aço inoxidável facilita a integração em qualquer linha de confeção, otimizando o espaço e a ergonomia na sua cozinha. É um investimento inteligente para elevar o padrão gastronomicamente da sua empresa.

Características Técnicas

Fundo	700 mm
Controlos	1
Tipo de Placa	Retificada
Espessura da Placa	12 mm

Tensão	400 V
Potência	4,2 kW
Peso	51 kg
Dimensões (AxFxH)	400x730x300 mm

Perguntas Frequentes

P: Esta chapa é adequada para cozinhas com espaço limitado?

R: Sim, com dimensões compactas de 400x730x300 mm (AxFxH), esta chapa elétrica é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais mais pequenas ou para ser utilizada como equipamento de bancada.

P: Qual a vantagem da placa retificada?

R: A placa retificada de 12 mm de espessura garante uma distribuição uniforme do calor e uma superfície de cozimento perfeitamente lisa, o que é crucial para resultados culinários consistentes e uma limpeza mais fácil.

P: É fácil de limpar?

R: Absolutamente. A estrutura em aço inoxidável e o peito soldado da placa asseguram estanquidade, e o canal com orifício para limpeza e gaveta recolhe-gorduras extraível tornam a manutenção diária simples e eficiente.

P: Posso controlar a temperatura com precisão?

R: Sim, o controlo de temperatura é feito por um termostato de trabalho regulável até 300°C, complementado por um termostato de segurança, garantindo um controlo preciso e seguro do processo de confeção.

P: Este equipamento é apropriado para quais tipos de alimentos?

R: Dada a sua versatilidade e controlo de temperatura, esta chapa é ideal para uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, ovos e outros pratos que beneficiam de confeção em superfície plana e quente.