

# 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 de Grelhar a Gás Retificada Linha 900 Estambul 10,32 kW

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                    |
|--------|----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHEMPPLS9IG010 | Modelo:    | EMPPLS9IG010       |
| Marca: | CLIMA          | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 62 kg          | Dimensões: | 400 x 900 x 300 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |              |
|------------|--------------|
| Marca      | CLIMA        |
| Modelo     | EMPPLS9IG010 |
| Energia    | Gás          |
| Instalação | De Bancada   |
| Linha      | 900          |

|          |               |
|----------|---------------|
| Potência | Mais de 15 kW |
| Tipo     | Chapa         |

## Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional da Linha 900 Estambul, com 10,32 kW e placa de aço retificado de 12 mm para alta performance em cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar a Gás — Chapa Profissional – Principais Vantagens

Concebida para a excelência na confecção, esta robusta chapa de grelhar a gás (fry-top) da Linha 900 Estambul destaca-se pela sua estrutura em aço inoxidável e placa de 12 mm de espessura. A superfície de cozinhado retificada e o peto soldado garantem uma vedação perfeita, facilitando a limpeza diária e proporcionando uma durabilidade inigualável. O queimador tubular assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados consistentes em qualquer tipo de preparação culinária, elevando a qualidade do serviço prestado aos seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para cozinhas de alta exigência em hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de resposta a gás e a potência de 10,32 kW tornam-na perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos com eficiência e controlo. O design pensado para a restauração profissional permite uma integração harmoniosa em qualquer linha de confecção, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha. É a escolha adequada para chefes que procuram desempenho e fiabilidade no dia a dia da cozinha.

### Características Técnicas

|                       |                                                           |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| Material da Estrutura | Aço inoxidável                                            |
| Material da Placa     | Aço retificado de 12 mm                                   |
| Peto                  | Aço inoxidável soldado                                    |
| Queimador             | Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto |

|                             |                                                                     |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Ignição</b>              | Piezoelétrica                                                       |
| <b>Calha Inferior</b>       | Para limpeza e evacuação de gordura, em aço inoxidável              |
| <b>Gaveta de Gordura</b>    | Extraível, em aço inoxidável                                        |
| <b>Tipo de Gás</b>          | Preparado para propano/butano, injetores para gás natural incluídos |
| <b>Fundo (Profundidade)</b> | 900 mm                                                              |
| <b>Válvulas de Gás</b>      | 1                                                                   |
| <b>Potência nominal</b>     | 10,32 kW                                                            |
| <b>Peso</b>                 | 62 kg                                                               |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>    | 400x900x300 mm                                                      |

## Perguntas Frequentes

### Qual a espessura da placa de grelhar e isso é importante?

A placa tem 12 mm de espessura em aço retificado, o que é crucial para uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, garantindo uma confeitação consistente dos alimentos e minimizando flutuações de temperatura.

### É possível converter esta chapa para gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido pré-disposto para gás propano/butano, mas inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética à sua cozinha.

### Como é feita a limpeza diária e a manutenção da chapa?

A calha inferior com orifício para a limpeza e a gaveta recolhe-gorduras extraível, ambas em aço inoxidável, simplificam significativamente a remoção de resíduos e facilitam uma higienização rápida e eficaz.

### Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos?

Esta chapa de grelhar é perfeita para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha profissional que exija um equipamento de alta performance e durabilidade para a confeitação de uma vasta gama de pratos.

### Quais as vantagens do sistema de ignição piezoelétrica?

O sistema de ignição piezoelétrica oferece um acendimento rápido e seguro, eliminando a necessidade de fósforos ou isqueiros, o que aumenta a segurança e a conveniência na operação diária da chapa.