

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



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Cromo Duro 1200x730x300mm EMPPLS7IG030K Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IG030K	Modelo:	EMPPLS7IG030K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	133 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IG030K
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm

Linha	700
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar industrial a gás de 26 kW com placa de cromo duro de 12 mm. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Dimensões: 1200x730x300mm.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta chapa de grelhar profissional oferece um desempenho robusto e uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos com perfeição. A sua superfície de cromo duro garante uma distribuição eficaz do calor, enquanto a construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este grelhador industrial a gás é a escolha acertada para quem procura fiabilidade e eficiência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em qualquer ambiente de restauração que requeira um grelhador potente e fácil de limpar. É perfeito para utilizar em restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis, onde a confeção rápida e de qualidade é primordial. A sua capacidade para lidar com grandes volumes torna-o ideal para servir refeições constantemente, respondendo às necessidades de ementas variadas e aos ritmos acelerados do setor.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Confeção	Aço retificado cromado duro, 12 mm
Potência	26 kW
Dimensões (LxPxA)	1200x730x300h mm

Alimentação	Gás (predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos)
Queimador	Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrica
Recipiente de Gordura	Gaveta extraível em aço inoxidável
Peso	133 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás usa esta chapa de grelhar?

Esta chapa de grelhar vem preparada para usar gás propano-butano e inclui injetores para conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética no seu estabelecimento.

Qual a espessura da placa de confeitão?

A placa de confeitão possui uma espessura de 12 mm e é feita de aço retificado com cromado duro, garantindo excelente durabilidade e uma cozedura uniforme dos alimentos.

É fácil de limpar?

Sim, a chapa foi concebida para uma limpeza fácil. Possui um peto soldado que garante estanquidade e um canal com orifício para evacuação de gordura, além de uma gaveta recolhe-gorduras extraível.

Em que tipo de estabelecimentos é mais recomendada?

É ideal para restaurantes, snack-bares e cozinhas industriais que necessitem de uma solução robusta e eficiente para grelhar uma variedade de pratos, dada a sua potência e dimensões.

Que benefícios oferece o cromado duro da placa?

O cromado duro da placa proporciona uma superfície antiaderente duradoura, facilita a limpeza e garante uma transmissão de calor otimizada, permitindo cozinhar de forma mais eficiente e com melhores resultados.