

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 31,02 kW — Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IG030	Modelo:	EMPPLS9IG030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	149 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IG030
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com placa retificada de 12 mm e potência de 31,02 kW. Ideal para cozinhas de alta performance na restauração.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta chapa de grelhar a gás destaca-se pela sua robustez e eficiência. A superfície retificada de 12 mm de espessura assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para qualquer tipo de confecção, desde carnes a vegetais, garantindo resultados culinários de excelência. A estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a limpeza diária, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Este equipamento integra queimadores tubulares que proporcionam um aquecimento homogêneo, crucial para otimizar os tempos de cozedura e a qualidade dos alimentos. Conta ainda com ignição piezoelétrica, oferecendo uma operação prática e segura. Além disso, a capacidade de recolha de gordura através de uma gaveta removível e um orifício de limpeza assegura uma manutenção higiénica e sem complicações.

Aplicações Profissionais

Uma placa de cozedura a gás de alto desempenho como esta é indispensável em diversos ambientes da restauração. É perfeita para cozinhas de hotéis, restaurantes de grande volume, cantinas e snack-bares que exigem um grelhador robusto e fiável para preparar uma vasta gama de pratos, desde pequenos-almoços a jantares. A sua construção durável e a facilidade de limpeza tornam-na ideal para operações contínuas e exigentes, onde a eficiência e a higiene são prioritárias.

A versatilidade da superfície retificada permite grelhar uma grande variedade de alimentos, desde bifes suculentos a delicados mariscos, passando por ovos, panquecas e vegetais. Esta funcionalidade é particularmente útil em estabelecimentos com ementas diversas que procuram maximizar a produtividade da cozinha. A adaptabilidade a diferentes tipos de gás (propano-butano e natural) oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Aço retificado, 12 mm de espessura
Peto	Aço inoxidável soldado (para estanquidade e limpeza)
Painéis Laterais, Comandos e Chaminés	Aço inoxidável
Queimador	Tubular (distribuição uniforme do calor)
Válvula de Segurança	Sim
Termopar	Sim
Chama Piloto	Sim
Ignição	Piezoelétrica
Canal de Limpeza	Com orifício para evacuação de gordura, aço inoxidável
Gaveta Recolhe-Gordura	Removível, aço inoxidável
Tipo de Gás	Predisposta para propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Fundo	900 mm
Válvulas de Gás	3
Tipo de Placas	Retificada
Espessura da Placa	12 mm
Potência	31,02 kW
Peso	149 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x900x300 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a espessura da placa de grelhar e quais os seus benefícios?

??? O grelhador possui uma placa de aço retificado com 12 mm de espessura. Esta característica assegura uma retenção térmica superior e uma distribuição de calor muito homogénea, essencial para uma confeção precisa e eficiente dos alimentos, evitando pontos quentes ou frios.

P: Esta chapa pode ser convertida para diferentes tipos de gás?

Sim, a chapa de grelhar é fornecida preparada para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertida para gás natural. Esta flexibilidade permite uma adaptação simplificada às instalações existentes na sua cozinha profissional.

P: Como é feita a limpeza e manutenção da chapa?

Facilitando o dia a dia, a placa de cozedura conta com um peto soldado de aço inoxidável para maior estanquidade e um canal com orifício para a drenagem de gorduras. Além disso, dispõe de uma gaveta recolhe-gordura extraível, também em aço inoxidável, que simplifica a remoção de resíduos e garante uma higiene impecável.

P: Quais as dimensões e potência deste equipamento?

As dimensões da chapa são 1200x900x300 mm (AxFxH), com uma potência robusta de 31,02 kW. Este tamanho generoso e a alta potência tornam-na adequada para uso em cozinhas com elevada demanda, permitindo preparar grandes quantidades de alimentos rapidamente.

P: Quais os mecanismos de segurança integrados na chapa de grelhar?

Este modelo está equipado com válvula de segurança, termopar e chama piloto, garantindo uma operação segura e fiável em todo o momento. Estes elementos são cruciais para a proteção do utilizador e para a conformidade com as normas de segurança em ambientes de restauração.