

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Retificada, Linha 700, 8.67 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IG010	Modelo:	EMPPLS7IG010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	51 kg	Dimensões:	400 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IG010
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência

Mais de 15 kW

Tipo

Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás retificada da Linha 700, 8.67 kW. Construção robusta em aço inoxidável para cozinhas profissionais de alta exigência.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com esta robusta chapa de grelhar a gás, perfeita para uso intensivo em restaurantes e estabelecimentos de restauração. A sua placa retificada de 12 mm em aço assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma variedade de pratos com precisão e consistência. O design em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também facilita imenso a limpeza diária, um fator crucial para os padrões de higiene exigidos na hotelaria.

Este equipamento destaca-se pela sua construção sólida e materiais de alta qualidade, garantindo uma longa vida útil mesmo nas condições mais exigentes. O queimador tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto oferece um controlo fiável da temperatura, enquanto o acendimento piezoelétrico proporciona uma ignição rápida e segura. Uma gaveta de recolha de gorduras removível e o sistema de escoamento integrado simplificam a manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bars e qualquer negócio do setor alimentar que exija um método de confeção de alto desempenho. Cozinhe carnes, peixes, vegetais e até mesmo sobremesas diretamente na superfície, com a certeza de resultados perfeitos e um sabor excelente. A sua versatilidade torna-o indispensável para serviços de almoços, jantares e eventos, onde a rapidez e a qualidade são prioritárias.

A adaptabilidade para trabalhar com gás propano-butano ou gás natural (com injetores fornecidos) confere flexibilidade na instalação, adequando-se a diversas configurações de cozinha. A linha 700 a que pertence foi desenvolvida para suportar o ritmo acelerado das cozinhas modernas, oferecendo um desempenho consistente e uma fiabilidade que a sua operação diária necessita.

Características Técnicas

Fundo	700 mm
Válvulas de Gás	1
Tipo de Placa	Retificada
Espessura da Placa	12 mm
Potência	8.67 kW
Peso	51 kg
Dimensões (AxFxH)	400x730x300 mm
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Confeção	Aço retificado de 12 mm
Peto	Aço inoxidável, soldado para estanquidade
Painéis Laterais/Comandos	Aço inoxidável
Queimador	Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrica
Canal de Limpeza	Com orifício de evacuação de gordura em aço inoxidável
Gaveta de Gorduras	Removível, em aço inoxidável
Gás	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás posso utilizar com esta chapa de grelhar?

Esta chapa de grelhar vem predisposta para gás propano-butano, mas inclui injetores para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação. A sua cozinha poderá adaptá-la facilmente à configuração existente.

A limpeza da superfície de cozedura é complicada?

Não, a superfície de cozedura é feita de aço retificado de 12 mm com um peto soldado em aço inoxidável que assegura a estanquidade, facilitando a limpeza. Além disso, possui um canal com orifício para evacuação de gordura e uma gaveta recolhe-gorduras removível, tornando a limpeza

diária bastante simples e eficiente.

Qual a durabilidade deste equipamento?

Construída integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, esta chapa de grelhar é concebida para resistir ao uso intenso e contínuo. Os componentes robustos, como a placa de 12 mm e o queimador tubular com válvula de segurança, garantem uma longa vida útil e um desempenho fiável ao longo do tempo.

Este equipamento é adequado para um restaurante com grande volume de trabalho?

Sim, a chapa de grelhar de 8.67 kW, inserida na linha 700 da Estambul, é especificamente pensada para ambientes profissionais de alta exigência. A sua potência e construção robusta permitem uma confeção rápida e eficiente, ideal para restaurantes e estabelecimentos com elevado volume de produção.

É fácil controlar a temperatura de cozedura?

Sim, o queimador tubular foi desenhado para uma distribuição uniforme do calor, e o sistema inclui uma válvula de segurança, termopar e chama piloto, permitindo um controlo preciso e constante da temperatura para diferentes tipos de alimentos. O acendimento piezoeléctrico garante uma operação segura e eficaz.