

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



Chapa de Grelhar a Gás Retificada Linha 700 17,34 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IG020	Modelo:	EMPPLS7IG020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	800 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IG020
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência

Mais de 15 kW

Tipo

Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional Linha 700, com placa retificada de 12 mm em aço inoxidável. Potência de 17,34 kW, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Esta chapa de grelhar a gás destaca-se pela sua robustez e eficiência, sendo um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional. A superfície retificada de 12 mm de espessura garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para cozinhar uma variedade de alimentos com perfeição. A sua conceção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza diária, tornando-a uma solução higiénica e prática para o seu negócio.

Desenvolvida para um desempenho intensivo, a placa de confeção de aço retificado de 12 mm de espessura possui um peto em aço inoxidável soldado, garantindo estanquicidade e simplicidade na manutenção. Os painéis laterais, os painéis de comandos e as chaminés, todos em aço inoxidável, reforçam a qualidade industrial do equipamento. Este fry-top vem preparado para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

Equipada com um queimador tubular para uma distribuição de calor homogénea, esta grelha industrial inclui uma válvula de segurança, termopar e chama piloto, garantindo a máxima segurança durante a operação. O acendimento piezoelétrico simplifica o processo de utilização. O canal com orifício para a limpeza da placa e o gaveta recolhe-gorduras extraível, ambos em aço inoxidável, contribuem para um ambiente de trabalho mais limpo e organizado.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta placa de confeção a gás torna-a perfeita para restaurantes, bares, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de cocção de alta performance. É ideal para preparar carnes, peixes, vegetais e muitos outros pratos, assegurando sempre resultados consistentes e saborosos. O seu design compacto e a facilidade de limpeza são vantagens adicionais para cozinhas com espaço limitado e um ritmo de trabalho acelerado.

Este equipamento enquadra-se de forma excelente em cozinhas com linhas de montagem rápidas, como snack-bars e refeitórios, onde a eficiência e a rapidez são cruciais. A capacidade de alteração de gás propano/butano para gás natural confere-lhe adaptabilidade a diferentes infraestruturas. Garante um cozinhado preciso e uniforme, minimizando o tempo de espera dos clientes e otimizando a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de confeção	Aço retificado, 12 mm espessura
Laterais e comandos	Aço inoxidável
Queimador	Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrica
Recolha de gordura	Gaveta extraível em aço inoxidável
Tipo de gás	Propano-Butano (inclui injetores para gás natural)
Potência	17,34 kW
Fundo	700 mm
Número de válvulas	2
Espessura da placa	12 mm
Peso	90 kg
Dimensões (AxFxH)	800x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de confeção e de que material é feita?

A placa de confeção é de aço retificado e tem uma espessura de 12 mm, garantindo durabilidade e uma excelente distribuição de calor para uma cocção eficiente.

É possível converter o tipo de gás utilizado neste equipamento?

Sim, o equipamento é fornecido pré-disposto para gás propano-butano, mas inclui injetores que permitem a sua conversão para gás natural, oferecendo maior versatibilidade.

Como é feita a limpeza e manutenção desta chapa de grelhar?

A limpeza é facilitada pelo peto em aço inoxidável soldado na placa, que assegura estanquicidade, e pela gaveta recolhe-gorduras extraível, ambos concebidos para uma higienização simples e rápida.

Que sistema de segurança está integrado nesta fritadeira?

O equipamento possui um queimador tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto, oferecendo um controlo preciso e uma operação segura para a sua cozinha.

Quais os principais benefícios do aço inoxidável na estrutura deste produto?

A utilização de aço inoxidável na estrutura principal, painéis laterais, de comandos e chaminés, assegura resistência à corrosão, durabilidade e uma aparência profissional, ideal para ambientes de restauração.