

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: 06/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pedra Vulcânica Sobremesa 19.5 kW 900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6LG030	Modelo:	EMP6LG030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	104 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6LG030

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de pedra vulcânica, 900x635x285mm, para confecção eficiente e saborosa em cozinhas comerciais.

Descricao Completa

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Este grelhador de pedra vulcânica a gás oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o seu espaço de restauração. Concebido para uso profissional, permite confeccionar uma variedade de alimentos com a profundidade de sabor e as marcas de grelhado perfeitas que os seus clientes procuram.

A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes de cozinha exigentes.

Com um sistema de aquecimento a gás de alto rendimento, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes. As funcionalidades de segurança e ignição automática proporcionam tranquilidade e eficiência na operação diária.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A sua versatilidade permite o grelhar de carnes, peixes e vegetais, garantindo sempre a máxima qualidade. Ideal para chefs que procuram um controlo preciso da temperatura e um desempenho fiável para atender a grandes volumes de pedidos durante períodos de pico.

A capacidade de montagem em base com portas oferece flexibilidade na organização do espaço da cozinha, mantendo a estética e a funcionalidade. Previamente preparado para gás propano-butano, com injetores para gás natural incluídos, adapta-se a diversas configurações de instalação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Elementos em Aço Inoxidável	Plano de trabalho, painéis laterais, painéis de comandos, chaminés

Característica	Detalhe
Aquecimento	Gás com queimador de aço inoxidável de alto rendimento
Funcionamento	Pedra vulcânica
Segurança e Ignição	Válvula de segurança, termopar, ignição automática com dispositivo piezoelétrico
Grelha de Cozedura	Ferro fundido
Gaveta de Recolha de Gorduras	Extraível, aço inoxidável
Montagem	Sobre móvel base com portas (não incluído)
Configuração de Gás	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Focos	3
Potência Total	19,38 kW
Dimensões da Grelha	4 x (185x495) mm
Peso	104 kg
Dimensões (LxPxA)	900x635x285 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de cozinhar com pedra vulcânica?

A pedra vulcânica proporciona uma distribuição de calor mais uniforme e um sabor fumado autêntico aos alimentos, similar ao carvão, mas sem a formação de chamas abertas, o que resulta em refeições mais saudáveis. Além disso, absorve a gordura em excesso, diminuindo a fumaça e os salpicos durante a cozedura.

2. Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este modelo é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, bares, hotéis e estabelecimentos de restauração de média a grande dimensão, onde a procura por alimentos grelhados é constante. A sua robustez e eficiência respondem às necessidades de um uso intensivo diário.

3. É possível converter este grelhador para funcionar com gás natural?

Sim, o grelhador é fornecido com os injetores necessários para a conversão de gás propano-butano para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação. Recomenda-se que a conversão seja

realizada por um técnico especializado para garantir a segurança e o bom funcionamento do aparelho.

4. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela estrutura em aço inoxidável e pela gaveta extraível de recolha de gorduras. Após cada utilização, a grelha de ferro fundido deve ser limpa e as pedras vulcânicas inspecionadas e substituídas periodicamente. Uma limpeza regular prolonga a vida útil do aparelho e mantém a higiene.

5. Onde posso montar este grelhador?

Este grelhador é um modelo de sobremesa, mas pode ser montado sobre um móvel base com portas para criar uma estação de trabalho completa e integrada na sua cozinha. Certifique-se de que a superfície de apoio é resistente ao calor e estável para garantir a segurança da operação.