

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pedra Vulcânica com Máquina 400x900mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHMPLG94A | Modelo: | MPLG94A |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 62 kg | Dimensões: | 400 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | MPLG94A |

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com base, pedra vulcânica e queimadores independentes.
Confeção versátil de carne e peixe.

Descricao Completa

Grelhador Gás Profissional — Principais Vantagens

Este grelhador industrial com pedra vulcânica é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade na confeção de carnes e peixes. O seu design robusto e a capacidade de cocção diferenciada, graças a queimadores independentes, garantem uma performance superior e resultados culinários de excelência, elevando o padrão da sua oferta gastronómica. A fácil limpeza, proporcionada pela gaveta de recolha de gorduras, assegura a higiene e a praticidade no dia a dia.

Aplicações Profissionais

Robusto e eficiente, este equipamento culinário é a escolha perfeita para restaurantes, esplanadas e estabelecimentos de restauração rápida que buscam uma solução fiável para grelhar a baixas e altas temperaturas. A sua flexibilidade permite preparar uma ampla variedade de pratos, desde suculentos bifés a delicados filetes de peixe, satisfazendo as exigências de qualquer ementa. A estrutura resistente assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------|--|
| Parrilla de cocción | Ferro fundido, reversível carne/peixe |
| Gaveta | Aço inoxidável extraível para recolha de gorduras |
| Queimadores independentes | Permite confeções diferenciadas (em modelos de módulo inteiro) |
| Encimera de trabalho | Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura |
| Queimadores | 1 |
| Potência queimadores | 1 x 10,0 kW |
| Potência total | 10,0 kW |

| Característica | Detalhe |
|-----------------|-----------------|
| Superfície útil | 653x180 (x2) mm |
| Dimensões | 400x900x850h mm |
| Peso | 62 kg |

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da pedra vulcânica neste grelhador?

A pedra vulcânica proporciona um aquecimento uniforme e retém o calor por mais tempo, garantindo uma cozedura mais eficiente e uniforme dos alimentos, além de conferir um sabor autêntico de churrasco.

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

Graças à sua grelha reversível de ferro fundido, é perfeito tanto para carnes como para peixes, permitindo uma versatilidade excepcional na sua ementa.

3. Como é feita a limpeza do equipamento?

O grelhador inclui uma gaveta extraível de aço inoxidável para a recolha de gorduras, simplificando significativamente o processo de limpeza após a utilização.

4. É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Sim, em modelos de módulo inteiro os queimadores independentes permitem controlar diferentes zonas de cozedura, possibilitando a preparação simultânea de diversos pratos.

5. Qual o material da superfície de trabalho?

A superfície de trabalho é fabricada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, um material robusto que assegura durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.