

# 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 de Bancada 8,67 kW Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7LG010	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7LG010
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	55 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 730 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7LG010

### Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra vulcânica profissional, ideal para restauração. Eficiência e sabor autêntico em estrutura de aço inoxidável.

## Descricao Completa

### Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Grelhador Pedra Vulcânica — Principais Vantagens

Descubra o desempenho superior deste equipamento de confeitura, ideal para cozinhas profissionais exigentes. A utilização de pedra vulcânica assegura uma distribuição uniforme do calor e um sabor autêntico e suculento aos alimentos. É uma escolha robusta e fiável para estabelecimentos que valorizam a qualidade e a eficiência na preparação de pratos grelhados.

Construído integralmente em aço inoxidável, este aparelho garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o ritmo acelerado de qualquer cozinha. O queimador a gás de alto rendimento proporciona uma chama horizontal potente, otimizando o cozinhado e reduzindo o consumo energético. A segurança é reforçada com a válvula de segurança e o termopar, enquanto o acendimento automático piezoelétrico facilita a operação diária.

### Aplicações Profissionais

Este braseiro sobre o balcão é perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e todos os espaços de restauração que procuram oferecer grelhados de excelência. A gaveta recolhadora de gorduras, também em aço inoxidável e removível, assegura uma manutenção higiénica e simples, otimizando o tempo da sua equipa. Pela sua versatilidade, pode ser montado sobre um móvel base com portas, adaptando-se perfeitamente à sua linha de confeitura.

Seja para preparar carnes, peixes ou legumes, este utensílio eleva a qualidade dos seus pratos, satisfazendo os paladares mais exigentes. A sua construção pensada para resistir ao uso contínuo e a sua adaptabilidade a gás propano-butano ou gás natural (com injetores incluídos) fazem dele um investimento inteligente para a sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais	Aço inoxidável
Painéis de Comandos	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Chaminés	Aço inoxidável
Aquecimento	Gás
Queimador	Aço inoxidável, chama horizontal
Funcionamento	Pedra vulcânica
Segurança	Válvula de segurança, termopar
Acendimento	Automático piezoelétrico
Parrilha de Cocção	Ferro fundido, 2x (495x185) mm
Gaveta Recolhe Gorduras	Extraível, aço inoxidável
Fundo	700 mm
Focos	1
Potência Total	8,67 kW
Peso	55 kg
Dimensões (AxFxH)	400x730x300h mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este grelhador utiliza que tipo de gás?

O grelhador é fornecido predisposto para funcionar com gás propano-butano, mas inclui injetores para fácil conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade de uso em diferentes configurações de cozinha.

### 2. A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a estrutura em aço inoxidável e a gaveta recolhadora de gorduras extraível foram concebidas para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene e durabilidade do aparelho.

### 3. É possível instalar em qualquer tipo de bancada?

Sim, o design de bancada permite que seja montado sobre um móvel base com portas ou diretamente na sua superfície de trabalho, tornando-o adaptável a diversos layouts de cozinha profissional.

### 4. Qual a vantagem da pedra vulcânica no grelhado?

A pedra vulcânica retém e distribui o calor de forma homogênea, proporcionando um cozinhado mais eficiente e conferindo aos alimentos um sabor autêntico e suculento, remanescente dos grelhados tradicionais.

### 5. Quais as dimensões ideais para o instalar?

Com dimensões de 400x730x300h mm, este grelhador é compacto o suficiente para otimizar o espaço na sua cozinha, oferecendo uma área de cocção generosa para um equipamento de bancada.