

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelhador a Gás Pedra Vulcânica de Mesa 10,30 kW Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9LG010	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9LG010
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	69 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9LG010

### Descricao Resumida

Grelhador a gás de mesa com pedra vulcânica, 10,3 kW, ideal para cozinhas profissionais que buscam eficiência e sabor autêntico nos grelhados.

## Descricao Completa

### Grelhador a gás industrial — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Este grelhador industrial a gás com pedra vulcânica, da prestigiada Linha 900, é a solução ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e resultados de confeção superiores. Com um queimador de alta eficiência e chama horizontal, garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para grelhados perfeitos. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o um investimento inteligente para cozinhas profissionais exigentes.

### Aplicações Profissionais

O aparelho de grelhar é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na restauração, desde restaurantes e cafés, a hotéis e snack-bars que pretendem oferecer pratos grelhados de excelência. A sua capacidade de funcionar com pedra vulcânica confere aos alimentos um sabor autêntico e succulento, tal como no grelhador tradicional a carvão, mas com a conveniência e controlo do gás. Pode ser montado sobre uma base com portas, otimizando o espaço na sua cozinha.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Superfície de Trabalho</b>	Aço inoxidável
<b>Painéis Laterais</b>	Aço inoxidável
<b>Painéis de Comando</b>	Aço inoxidável
<b>Chaminés</b>	Aço inoxidável
<b>Aquecimento</b>	Gás com queimador de aço inoxidável
<b>Funcionamento</b>	Pedra vulcânica
<b>Segurança</b>	Válvula de segurança e termopar
<b>Ignição</b>	Automática com dispositivo piezoelétrico

<b>Grelha de Confeção</b>	Ferro fundido
<b>Gaveta de Gorduras</b>	Removível, aço inoxidável
<b>Compatibilidade</b>	Sobre móvel base com portas
<b>Gás (fornecido)</b>	Propano - Butano (injetores para gás natural incluídos)
<b>Profundidade</b>	900 mm
<b>Queimadores</b>	1
<b>Potência Total</b>	10,30 kW
<b>Dimensões Grelha (Ax F)</b>	2 x (670x185) mm
<b>Peso</b>	69 kg
<b>Dimensões (Ax FxH)</b>	400x900x300 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade esperada do queimador em aço inoxidável?**

O queimador é concebido para alta durabilidade, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais, graças à sua construção em aço inoxidável de alto rendimento. A manutenção regular, conforme o manual, prolongará significativamente a sua vida útil.

### **É fácil converter o grelhador para gás natural?**

Sim, o equipamento é fornecido já preparado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para uma conversão simples para gás natural. Recomendamos que esta alteração seja realizada por um técnico especializado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

### **A grelha de ferro fundido é fácil de limpar?**

Sim, a grelha de ferro fundido pode ser facilmente removida para limpeza. É aconselhável limpá-la após cada utilização, seguindo as recomendações de produtos de limpeza adequados para ferro fundido em cozinhas profissionais.

### **Posso integrar este grelhador numa linha de cocção existente?**

O grelhador é parte da Linha 900, o que significa que foi concebido para se integrar perfeitamente com outros equipamentos da mesma linha. A sua estrutura permite a montagem sobre um móvel base com portas, criando uma solução coesa e funcional para a sua cozinha.

### **Quais os benefícios de utilizar pedra vulcânica?**

A pedra vulcânica oferece uma distribuição de calor mais homogénea e confere aos alimentos um sabor autêntico de grelhado a carvão, sem a sujidade e complexidade. Minimiza o fumo e evita labaredas, tornando a confeção mais eficiente e segura.