

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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 suculento, 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

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

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