

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pedra Vulcânica Linha 700 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7LG020	Modelo:	EMPPLS7LG020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	105 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7LG020

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra vulcânica de bancada, Linha 700. Construção robusta em aço inoxidável com 17,34 kW de potência para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração com elevada exigência, este equipamento de confeitaria oferece um desempenho excepcional na preparação de grelhados. A sua robustez e design otimizam o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência na utilização diária. A tecnologia de pedra vulcânica assegura uma distribuição uniforme do calor e um sabor autêntico aos alimentos, elevando a qualidade das suas criações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este módulo de grelhagem é ideal para diversos estabelecimentos, desde restaurantes e churrascarias a hotéis e serviços de catering. A capacidade de operar com gás propano/butano ou gás natural, graças aos injetores fornecidos, confere-lhe grande versatilidade. A possibilidade de montagem sobre um móvel base com portas permite integração perfeita na sua linha de confeitaria, maximizando o espaço e mantendo a organização da sua cozinha.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Superfícies	Plano de trabalho, painéis laterais, painéis de comandos e chaminés em aço inoxidável
Aquecimento	Gás com queimador em aço inoxidável de alto rendimento com chama horizontal
Tecnologia	Funcionamento com pedra vulcânica
Segurança	Válvula de segurança, termopar e acendimento automático com dispositivo piezoelétrico
Grelha de Cozedura	Ferro fundido
Limpeza	Gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável

Conectividade	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo	700 mm
Focos	2
Potência Total	17,34 kW
Dimensões Grelha (LxP)	4 x (495x185 mm)
Peso	105 kg
Dimensões (LxPxA)	800x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da pedra vulcânica neste grelhador? A pedra vulcânica garante uma distribuição de calor mais homogênea e confere um sabor fumado autêntico aos alimentos, replicando o grelhado tradicional e melhorando a experiência gastronômica dos seus clientes.

Este equipamento é compatível com que tipos de gás? Este aparelho é fornecido predisposto para utilização com gás propano-butano, sendo que inclui também os injetores necessários para a sua conversão e funcionamento com gás natural, garantindo máxima flexibilidade.

É fácil de limpar e manter? Sim, o design inteligente inclui uma gaveta de recolha de gorduras extraível e todas as superfícies de contacto são em aço inoxidável, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene no seu estabelecimento.

Posso integrar este grelhador numa linha existente de equipamentos? Sim, este grelhador pode ser montado sobre um móvel base com portas, permitindo uma integração modular e eficiente numa linha de confeção profissional que otimiza o layout da sua cozinha.

Este grelhador é adequado para grandes volumes de produção? Com uma potência total de 17,34 kW e duas zonas de aquecimento, este equipamento é perfeitamente apto para lidar com as exigências de cozinhas profissionais com necessidade de produção elevada.