

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pedra Vulcânica de Bancada 30,90 kW Linha 900

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| SKU: | CHEMPPLS9LG030 | Modelo: | EMPPLS9LG030 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 165 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | EMPPLS9LG030 |

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada de alta potência (30,90 kW) com pedra vulcânica para resultados de confeitura autênticos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Grelhador Industrial — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alta exigência, este equipamento de grelhar a gás sobressai pela potência e eficiência. O aquecimento a gás, combinado com a pedra vulcânica, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeitura superiores. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em cozinhas profissionais. A limpeza é simplificada graças à gaveta de recolha de gorduras amovível, contribuindo para a manutenção da higiene no local de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é a escolha ideal para diversos estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É particularmente adequado para restaurantes, churrasqueiras, bares e cozinhas industriais que procuram preparar carnes, peixe e vegetais com o sabor autêntico do grelhado. A sua configuração de bancada permite uma integração flexível em diferentes layouts de cozinha, otimizando o espaço disponível e a eficiência operacional da sua equipa.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------------|--|
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Superfícies de Trabalho | Plano de trabalho, painéis laterais, painéis de comandos, chaminés em aço inoxidável |
| Aquecimento | Gás com queimador em aço inoxidável de alto rendimento |
| Funcionamento | Pedra vulcânica |
| Segurança | Válvula de segurança, termopar e ignição automática com dispositivo piezoelétrico |
| Grelha de Cozedura | Ferro fundido |
| Limpeza | Gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável |

| | |
|----------------------------------|---|
| Instalação | Funciona sobre um móvel base com portas (não incluído) |
| Gás | Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos |
| Fundo | 900 mm |
| Zonas de Cozedura | 3 |
| Potência Total | 30,90 kW |
| Dimensões da Grelha (AxH) | 6 x (670x185) mm |
| Peso | 165 kg |
| Dimensões Totais (AxHxL) | 1200x900x300 mm |

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aquecimento a gás com pedra vulcânica?

O aquecimento a gás com pedra vulcânica oferece uma distribuição de calor notavelmente uniforme, o que é crucial para garantir que os alimentos sejam cozinhados de forma homogénea. Este método também ajuda a reter os sucos naturais dos alimentos, conferindo-lhes um sabor mais intenso e autêntico de grelhado.

Este grelhador pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o equipamento é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para uma conversão fácil e rápida para gás natural. Esta flexibilidade permite que o grelhador se adapte às necessidades energéticas específicas da sua cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador?

A limpeza é bastante simples e eficiente, graças à gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável, que é totalmente extraível. Esta característica permite remover e limpar facilmente os resíduos acumulados, mantendo o equipamento em ótimas condições de higiene e funcionamento.

É possível instalar este grelhador em qualquer bancada?

Este modelo foi concebido para ser instalado sobre um móvel base com portas, o que proporciona uma plataforma estável e segura para o seu funcionamento. Embora possa ser colocado em diversas bancadas, a utilização com um móvel base específico otimiza a sua funcionalidade e integração no espaço de trabalho.

Quais são as dimensões da grelha de cozedura e isso afeta a capacidade?

As dimensões da grelha são de 6 x (670x185) mm, divididas em três zonas de cozedura independentes. Esta configuração permite cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando a capacidade de produção e agilizando o serviço em períodos de maior afluência no seu

establecimiento.