

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa Elétrica Cromo Duro Linha 900, 18 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9IE030K	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9IE030K
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	154 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9IE030K

### Descricao Resumida

Chapa elétrica de cromo duro de 18 kW para cozinhas profissionais. Ideal para sobremesa, oferece cozedura rápida e limpeza fácil. Dimensões: 1200x900x300 mm.

## Descricao Completa

### Chapa elétrica cromo duro — Chapa Elétrica de Cromo Duro — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta poderosa chapa elétrica de cromo duro, ideal para uma confeção rápida e uniforme de diversos alimentos. A alta potência de 18 kW assegura um aquecimento eficiente e a superfície robusta de cromo duro garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a uma solução de excelência para operações intensas.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma solução fiável para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros pratos. A sua construção robusta e o design para sobremesa permitem a integração perfeita em qualquer linha de confeção, otimizando o espaço e a eficiência da sua cozinha.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa de Confeção</b>	Aço retificado, 12 mm de espessura, com bordo em aço inoxidável soldado para estanquidade e limpeza fácil
<b>Painéis</b>	Laterais, de comandos e chaminés em aço inoxidável
<b>Resistências</b>	Aço inoxidável de alta potência
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato regulável até 300°C, com termóstato de segurança
<b>Indicadores</b>	Funcionamento e alimentação
<b>Canal de Limpeza</b>	Com orifício para limpeza da placa e evacuação de gordura, fabricado em aço inoxidável
<b>Gaveta de Recolha de Gordura</b>	Extraível, em aço inoxidável

<b>Comandos</b>	3
<b>Fundo</b>	900 mm
<b>Tipo de Placa</b>	Cromo Duro
<b>Espessura da Placa</b>	12 mm
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Potência</b>	18,00 kW
<b>Peso</b>	154 kg
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	1200x900x300 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade da superfície de cromo duro?**

A superfície de cromo duro é reconhecida pela sua extrema resistência ao desgaste, riscos e corrosão, garantindo uma vida útil prolongada e mantendo as suas propriedades antiaderentes.

### **A chapa é fácil de limpar após a utilização?**

Sim, o design com peto soldado e o canal com orifício para evacuação de gordura, juntamente com a gaveta recolhe-gorduras extraível em aço inoxidável, facilitam significativamente a limpeza diária.

### **Para que tipo de espaços esta chapa é mais indicada?**

Devido à sua potência e dimensões, esta chapa é ideal para cozinhas de restaurantes de médio a grande porte, cantinas e outros estabelecimentos que exigem alta capacidade de produção.

### **É possível controlar a temperatura de forma precisa?**

Absolutamente. O equipamento dispõe de um termostato de trabalho regulável até 300°C, permitindo um controlo exato da temperatura para diferentes tipos de cozinhados, além de um termostato de segurança.

### **Como são as dimensões deste equipamento?**

Este equipamento tem dimensões de 1200x900x300 mm (AxFxH), sendo um modelo de sobremesa que se adapta a balcões ou bases existentes na sua cozinha profissional.