

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 20,60 kW Linha 900 Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9LG020	Modelo:	EMPPLS9LG020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	126 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9LG020

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra vulcânica, 20,60 kW. Construção em inox e gaveta de gorduras para máxima higiene e sabor autêntico. Ideal para cozinhas de alto volume.

Descricao Completa

Concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais, este grelhador a gás com pedra vulcânica é uma solução robusta e altamente eficiente para a confeção de grelhados suculentos. O seu sistema de aquecimento a gás, com queimadores de elevado desempenho, garante uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura, ideal para carnes, peixes e vegetais.

A construção integral em aço inoxidável confere a este assador uma durabilidade excecional e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. A presença de uma gaveta extraível para recolha de gorduras simplifica significativamente a manutenção e higiene diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

- **Confeção Superior:** O aquecimento por pedra vulcânica proporciona um sabor autêntico e defumado aos alimentos, uma característica muito apreciada em cozinhas de alta gastronomia.
- **Eficiência Energética:** Os queimadores de alto rendimento otimizam o consumo de gás, contribuindo para a redução dos custos operacionais a longo prazo.
- **Durabilidade e Higiene:** A estrutura em aço inoxidável garante uma longa vida útil do equipamento e uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os padrões mais exigentes de segurança alimentar.
- **Funcionalidade Aprimorada:** A gaveta para recolha de gorduras e a possibilidade de montagem sobre móvel-base com portas aumentam a versatilidade e adaptação deste equipamento ao espaço de trabalho.
- **Controlo Preciso:** Válvula de segurança, termopar e ignição automática com dispositivo piezoelétrico asseguram um manuseamento seguro e intuitivo, permitindo um controlo total sobre o processo de grelhar.

Aplicações Profissionais

Este assador é ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, churrascarias, hotéis e serviços de catering que procuram oferecer grelhados de excelência. A sua capacidade de confeção intensiva e a robustez da construção o tornam perfeito para operações de alto volume. A linha 900 "Estambul" integra-se harmoniosamente em cozinhas com elevada

exigência de desempenho e durabilidade, assegurando uma performance consistente mesmo nos períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais	Aço inoxidável
Painéis de Comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Aquecimento	A gás, com queimador em aço inoxidável e chama horizontal
Piedra Vulcânica	Sim
Válvula de Segurança	Sim
Termopar	Sim
Ignição	Automática, com dispositivo piezoelétrico
Grelha de Cocção	Ferro fundido
Gaveta Recolha Gorduras	Extraível, em aço inoxidável
Montagem	Sobre móvel-base com portas (opcional)
Predisposição Gás	Propano - Butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo	900 mm
Focos	2
Potência Total	20,60 kW
Dimensões Grelha	4 x (670x185) mm (AxF)
Peso	126 kg
Dimensões (LxPxA)	800x900x300 mm

Perguntas Frequentes

- **P: Qual é a principal vantagem de um grelhador a gás com pedra vulcânica?** R: A principal vantagem reside na distribuição uniforme do calor e na capacidade da pedra vulcânica de reter o calor, o que resulta em grelhados mais tenros e suculentos, com um inconfundível sabor defumado, similar ao carvão.
- **P: Este equipamento pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?** R: Sim, o grelhador é fornecido predisposto para funcionar com gás propano-butano e inclui injetores para conversão rápida e fácil para gás natural, oferecendo flexibilidade energética para diversas instalações.
- **P: Como é feita a limpeza e manutenção diária deste grelhador?** R: A limpeza é facilitada pela sua construção em aço inoxidável e pela gaveta extraível para recolha de gorduras. Após cada uso, é recomendado limpar as grelhas e esvaziar a gaveta, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.
- **P: É possível integrar este grelhador numa linha de cocção existente?** R: Sim, a sua conceção modular, especialmente sendo da Linha 900, permite a montagem sobre um móvel-base com portas ou a integração em bancadas existentes, otimizando o espaço e a ergonomia na cozinha profissional.
- **P: Que tipo de alimentos se pode grelhar neste equipamento?** R: Este grelhador é extremamente versátil e adequado para grelhar uma ampla variedade de alimentos, desde diferentes tipos de carnes e peixes a vegetais e mariscos, proporcionando resultados de alta qualidade em todos eles.