

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar Elétrica Cromada 4.2 kW Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7IE010K	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7IE010K
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	55 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 730 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7IE010K

### Descricao Resumida

Grelhador elétrico profissional de cromo duro, com 4.2 kW de potência e 400x730x300mm de dimensões, ideal para cozinhas de alta exigência.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar Elétrica — Chapa Cromada — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, este grelhador elétrico de cromo duro da Linha 700 oferece um desempenho excepcional e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável e a superfície de cocção cromada garantem uma distribuição de calor uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de pratos com precisão, desde carnes suculentas a vegetais frescos. O design intuitivo facilita a limpeza diária, contribuindo para a eficiência e higiene do seu espaço de restauração.

Este equipamento destaca-se pela sua placa retificada de 12 mm de espessura, que assegura uma excelente retenção de calor e resistência ao uso contínuo. As laterais e as chaminés em aço inoxidável não só conferem uma estética moderna e profissional, como também simplificam a manutenção. Adicionalmente, o controlo de temperatura ajustável até 300°C, com termostato de segurança, permite uma gestão precisa da cocção e garante a segurança operacional, protegendo o seu investimento.

### Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma solução versátil para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, que procuram um equipamento fiável e eficiente para grelhar diversos alimentos. A sua conceção robusta e o cromo duro da superfície de cocção tornam-no perfeito para operações de alto volume, onde a consistência na qualidade e a rapidez são cruciais. Permite confeccionar desde o pequeno-almoço ao jantar, adaptando-se a qualquer ementa que exija grelhados perfeitos.

Os estabelecimentos de restauração rápida e casas de take-away também beneficiarão da rapidez e precisão deste equipamento, que permite manter um ritmo de serviço elevado sem comprometer o sabor ou a textura dos alimentos. A gaveta recolhe-gorduras removível contribui para um ambiente de trabalho mais limpo e facilita a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, um aspeto fundamental para qualquer negócio de sucesso no setor da restauração.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Totalmente em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Placa de cocção	Aço retificado de 12 mm de espessura com peto em aço inoxidável
Painéis	Laterais, de comandos e chaminés em aço inoxidável
Resistências	De alta potência em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostato de trabalho regulável até 300°C com termostato de segurança
Indicadores	De funcionamento e alimentação
Limpeza	Canal com orifício para limpeza da placa e evacuação de gordura
Gaveta	Recolhe-gorduras extraível em aço inoxidável
Fundo	700 mm
Controlos	1
Tipo de placa	Cromo duro
Espessura da placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	4,20 kW
Peso	55 kg
Dimensões	400x730x300 mm (AxFxH)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a faixa de temperatura que esta chapa consegue atingir?**

Esta chapa de grelhar elétrica atinge uma temperatura máxima de 300°C, permitindo uma vasta gama de opções de confeção, desde selar carnes a grelhar vegetais delicados. O termostato regulável garante precisão em cada prato.

### **É fácil de limpar após o uso diário em ambientes profissionais?**

Sim, a placa de cromo duro possui um peto soldado que garante a estanquidade, e o canal com orifício para evacuação de gordura, juntamente com a gaveta extraível, tornam a limpeza muito simples e rápida.

### **Qual a durabilidade esperada para a placa de cocção?**

A placa de cocção é fabricada em aço retificado de 12 mm de espessura, um material robusto que

oferece elevada resistência ao desgaste e uso intensivo, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.

**Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas de grande volume?**

Com resistências de alta potência em aço inoxidável e construção robusta, este grelhador elétrico é perfeitamente apto para o ritmo acelerado de cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria e restauração com grande fluxo.

**Quais os benefícios da superfície de cromo duro para a confeitura de alimentos?**

A superfície de cromo duro proporciona uma condução de calor superior e uma distribuição homogênea do mesmo, o que resulta em alimentos cozinhados de forma mais uniforme e eficiente. Além disso, a sua superfície antiaderente facilita a manipulação dos alimentos e melhora a experiência de grelhar.