

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: 24/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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.