

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar Elétrica Cromo Duro 12kW 800x900mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9IE020K	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9IE020K
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	115 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9IE020K

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de cromo duro de 12kW, ideal para cozinhas profissionais. Durável, eficiente e fácil de limpar para resultados perfeitos.

## Descricao Completa

### chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta chapa de confeitaria elétrica com cromo duro 12kW oferece um desempenho excepcional e durabilidade. A sua superfície de cozinhado robusta garante uma distribuição homogênea do calor, ideal para grelhar uma variedade de alimentos com perfeição. O design prático, com estrutura em aço inoxidável, assegura não só uma longevidade superior, mas também uma limpeza e manutenção simplificadas, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de restauração movimentados. A segurança é primordial, com controlos de temperatura precisos e termostatos para uma operação sem preocupações.

Este equipamento destaca-se pela sua eficiência energética e rapidez no aquecimento, permitindo uma resposta ágil às exigências da sua ementa. A superfície de cromo duro de 12 mm de espessura é resistente a riscos e corrosão, mantendo a sua aparência e funcionalidade após uso intensivo. Incorpora uma gaveta de recolha de gorduras amovível e um canal com orifício para fácil escoamento, garantindo a máxima higiene e facilitando as tarefas diárias de limpeza.

### Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, desde restaurantes de alta gastronomia a estabelecimentos de fast-food e hotéis. É perfeita para preparar carnes, peixe, legumes ou ovos, proporcionando uma cozedura precisa e uniforme. A sua construção compacta permite a integração em diferentes configurações de cozinha, seja como equipamento de bancada ou incorporado em uma linha de confeitaria.

A versatilidade da superfície de cromo duro torna-a indispensável para cozinheiros que procuram resultados consistentes e de alta qualidade. Graças à temperatura regulável até 300°C, poderá adaptar-se facilmente a diversas técnicas culinárias. A robustez e a facilidade de utilização fazem dela uma escolha popular para chefs que valorizam a fiabilidade e a eficiência operacional na sua cozinha.

### Características Técnicas

Fundo	900 mm
-------	--------

Controlos	2
Tipo de Placa	Cromo Duro
Espessura da Placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	12,00 kW
Peso	115 kg
Dimensões (LxPxH)	800x900x300 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem da placa de cromo duro?**

A placa de cromo duro oferece uma superfície de cozinhado extremamente durável e resistente a riscos, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Além disso, proporciona uma excelente distribuição do calor e é muito fácil de limpar.

### **Este equipamento é adequado para uso em restaurantes de grande volume?**

Sim, com o seu impressionante 12 kW de potência e construção robusta, esta chapa de grelhar é perfeitamente adequada para ambientes de restauração de grande volume, garantindo um desempenho consistente e eficiente.

### **Como é feita a limpeza diária deste equipamento?**

A limpeza é facilitada pela estrutura em aço inoxidável, pelo canal com orifício para escoamento e pela gaveta recolhe-gorduras amovível. Basta remover a gaveta e limpar a superfície com produtos adequados, assegurando a higiene necessária.

### **Qual o controlo de temperatura disponível?**

A chapa possui controlo de temperatura através de um termostato de trabalho regulável até 300°C, permitindo uma precisão térmica elevada. Inclui também um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento.

### **É possível integrar este grelhador em outras linhas de equipamentos?**

Sim, o seu design de bancada e dimensões padronizadas, especialmente sendo da Linha 900, facilitam a integração em qualquer configuração de cozinha profissional, permitindo uma linha de confeção coesa e funcional.