

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar Elétrica Cromo Duro 8.4 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IE020K	Modelo:	EMPPLS7IE020K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	800 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IE020K

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica industrial para cozinha profissional, com superfície de cromo duro de 12mm e potência de 8.4 kW, garantia de durabilidade e desempenho.

Descricao Completa

fry-top elétrico cromo duro — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar elétrica de cromo duro oferece um desempenho superior e uma durabilidade excepcional. A sua superfície de confeitura robusta garante uma distribuição de calor uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos. É uma solução eficiente e fiável para qualquer restaurante ou estabelecimento de hotelaria que procure otimizar a sua produção culinária. A construção em aço inoxidável assegura fácil higienização e resistência à corrosão.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de alta rotação, cafeterias, snack-bars e qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de grelhar de cromo duro de elevado desempenho. A precisão do controlo de temperatura e a facilidade de limpeza tornam-na uma aliada indispensável na confeitura de pratos que exijam grelhados perfeitos. A sua robustez permite ser utilizada intensivamente, assegurando resultados de excelência, dia após dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de confeitura	Aço retificado, 12 mm de espessura
Peto	Aço inoxidável soldado, estanqueidade e facilidade de limpeza
Painéis	Laterais, de comandos e chaminés em aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável de alta potência
Controlo de temperatura	Termostato regulável até 300°C e termostato de segurança
Indicadores	Funcionamento e alimentação

Característica	Detalhe
Canal de limpeza	Orifício para evacuação de gordura em aço inoxidável
Gaveta	Aço inoxidável, removível para recolha de gorduras
Profundidade	700 mm
Controlos	2
Tipo de placa	Cromo duro
Espessura da placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	8,40 kW
Peso	97 kg
Dimensões (LxPxA)	800x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de confeção?

A placa de confeção desta chapa de grelhar possui uma espessura robusta de 12 mm, garantindo excelente retenção e distribuição de calor para resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o design da chapa de grelhar inclui um peto soldado e um canal com orifício para evacuação de gordura, facilitando muito a limpeza diária. A gaveta de recolha de gorduras é também removível, simplificando ainda mais o processo.

Qual o tipo de controlo de temperatura que possui?

O equipamento está dotado de controlo de temperatura através de termostato, permitindo regular a temperatura até 300°C, e inclui um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento.

Como são as resistências deste aparelho?

A chapa de grelhar utiliza resistências de alta potência, fabricadas em aço inoxidável, para assegurar um aquecimento rápido e eficiente da superfície de confeção, otimizando o tempo de preparação.

Este modelo é indicado para que tipo de estabelecimentos?

Pela sua construção robusta, potência e características de fácil manutenção, este modelo é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cafetarias e serviços de catering que procuram fiabilidade e desempenho constante.