

# 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 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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.