

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 Retificada 6kW Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IE010	Modelo:	EMPPLS9IE010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IE010

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de sobremesa, 6 kW, com placa retificada de 12 mm em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

chapa de grelhar elétrica — Chapa Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta placa de confeitura elétrica oferece um desempenho excepcional e durabilidade. O seu design robusto e a placa retificada de 12 mm em aço garantem uma distribuição de calor uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos com perfeição. A facilidade de limpeza e a manutenção simplificada são características que otimizam a rotina na sua cozinha profissional.

Equipada com um peto soldado em aço inoxidável, a estanquidade da superfície de cozedura é assegurada, evitando derrames e facilitando a higiene diária. Os controlos intuitivos e o termostato de segurança proporcionam um manuseamento seguro e eficaz, permitindo que a sua equipa se foque na criação de pratos deliciosos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é uma solução versátil para diversos estabelecimentos. É ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e hotelaria que necessitam de um aparelho fiável para grelhar carnes, peixes, legumes e sanduíches. A sua capacidade de resposta térmica e a superfície de cozimento ampla permitem lidar com volumes de trabalho elevados durante os períodos de maior afluência. A gaveta removível para recolha de gorduras simplifica o processo de limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e de acordo com as normas de higiene.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Cocção	Aço retificado, 12 mm de espessura
Peto	Aço inoxidável soldado, estanque
Painéis	Laterais, comandos e chaminés em aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável de alta potência
Controlo de Temperatura	Termostato de trabalho regulável até 300°C

Termostato de Segurança	Incluído
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Manutenção	Canal com orifício para limpeza e evacuação de gordura
Gaveta	Recolhe-gorduras extraível em aço inoxidável
Fundo (mm)	900
Controlos	1
Tipo de Placa	Retificada
Espessura da Placa (mm)	12
Tensão (V)	400
Potência (kW)	6,00
Peso (kg)	62
Dimensões (AxFxH mm)	400x900x300

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de grelhar?

A placa de confeção tem uma espessura de 12 mm em aço retificado, garantindo durabilidade e excelente retenção de calor para cozedura uniforme.

Este aparelho é fácil de limpar?

Sim, a superfície estanque e a gaveta recolhe-gorduras removível em aço inoxidável foram concebidas para uma limpeza rápida e eficiente após cada utilização.

Quais os principais benefícios para uma cozinha profissional?

As principais vantagens incluem uma alta potência de aquecimento, controlo preciso da temperatura, segurança operacional e uma estrutura robusta em aço inoxidável, ideal para ambientes exigentes.

Onde posso instalar esta chapa elétrica?

Esta chapa de grelhar é um equipamento de sobremesa, adequado para ser colocado sobre bancadas em cozinhas profissionais, restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração.

Qual a faixa de temperatura que pode ser regulada?

O termostato de trabalho permite regular a temperatura até 300°C, oferecendo flexibilidade para cozinhar diferentes tipos de alimentos com precisão.