

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar Elétrica Retificada 12.6 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IE030	Modelo:	EMPPLS7IE030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	138 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IE030

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica industrial com placa retificada de 12 mm em aço inoxidável. Potência de 12,6 kW, com gaveta recolhe-gorduras. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Chapa Elétrica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta chapa de grelhar elétrica de alta performance. Concebida para durabilidade e eficiência, a sua superfície retificada de 12 mm garante uma distribuição de calor uniforme, ideal para confeitões exigentes. O design em aço inoxidável e as resistências de alta potência asseguram um desempenho consistente e uma limpeza simplificada, características essenciais para qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeitão é a escolha ideal para diversos ambientes, desde restaurantes movimentados e hotéis de alta gastronomia, até snack-bares e refeitórios que exigem um equipamento robusto e fiável. A sua capacidade de manutenção de temperatura precisa torna-a perfeita para grelhar carnes, peixes, legumes ou ovos, respondendo às necessidades de ementas variadas e com grande volume de produção. A gaveta amovível para recolha de gorduras facilita imenso a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Aço retificado, 12 mm de espessura
Peto	Aço inoxidável soldado, estanqueidade assegurada
Painéis Laterais e de Comandos	Aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável, alta potência
Controlo de Temperatura	Termostato regulável até 300°C
Segurança	Termostato de segurança
Indicadores	Funcionamento e alimentação

Manutenção	Canal com orifício de limpeza e gaveta recolhe-gorduras amovível
Fundo	700 mm
Controlos	3
Tipo de Placa	Retificada
Espessura da Placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	12,6 kW
Peso	138 kg
Dimensões (LxPxA)	1200x730x300h mm

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta chapa consegue atingir?

Esta chapa de grelhar está equipada com um termostato de trabalho regulável, permitindo atingir temperaturas de até 300°C, ideal para uma vasta gama de confeções gastronómicas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a chapa foi concebida para uma limpeza diária eficiente, com um peto em aço inoxidável soldado que garante estanqueidade e um canal com orifício para limpeza e uma gaveta recolhe-gorduras amovível. Todos estes detalhes facilitam a higiene e manutenção.

Que tipo de estabelecimento profissional beneficiaria mais com esta chapa elétrica?

Devido à sua robustez, potência e facilidade de limpeza, é especialmente indicada para restaurantes, hotéis, e espaços de catering com grande volume de trabalho que necessitam de um equipamento fiável para grelhados diversos.

Esta chapa oferece algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento integra um termostato de segurança, que complementa o termostato de trabalho, assegurando a proteção contra sobreaquecimento para uma operação segura.

A Chapa de Grelhar é adequada para a Linha 700?

Sim, esta chapa faz parte da linha 700 da Estambul, o que garante compatibilidade e complementaridade com outros equipamentos da mesma série, facilitando a criação de um bloco de cozinha coeso.