

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar Elétrica Retificada 12.6 kW Linha 700

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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 confeções 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 confeção 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

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

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