

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar Elétrica Cromo Duro 6 kW Linha 900 Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IE010K	Modelo:	EMPPLS9IE010K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IE010K

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de cromo duro 6 kW. Ideal para cozinhas profissionais, oferece controlo de temperatura preciso e fácil limpeza. 400x900x300 mm.

Descricao Completa

Chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para a exigência do uso profissional diário, esta chapa de cozedura elétrica com acabamento em cromo duro é a solução ideal para confeção de grande volume. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a superfície de cozedura assegura uma distribuição uniforme do calor e uma limpeza simplificada, essencial em ambientes de restauração movimentados. Desfrute de um controlo preciso da temperatura para resultados culinários perfeitos, otimizando a eficiência na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e cafés até estabelecimentos de hotelaria e refeitórios industriais. A sua capacidade de operar com alta potência e de forma contínua torna-o perfeito para a preparação de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que exigem uma chapa para grelhados consistente e eficiente. A gaveta de recolha de gorduras amovível e o sistema de drenagem da placa facilitam o cumprimento das normas de higiene e a manutenção em pico de serviço.

A versatilidade da superfície de cozimento permite uma ampla gama de técnicas culinárias, desde selar ingredientes a cozinhar lentamente. A sua equipa vai apreciar a facilidade de uso e a segurança proporcionada pelos termóstatos de controlo e segurança, garantindo que cada prato seja preparado com a máxima qualidade e segurança alimentar, aumentando a produtividade e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Cozedura	Aço retificado de 12 mm com cromo duro
Painéis	Laterais, comandos e chaminés em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Resistências	Aço inoxidável de alta potência
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável até 300°C
Segurança	Termóstato de segurança integrado
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Limpeza	Canal com orifício e gaveta recolhe-gorduras amovível em aço inoxidável
Profundidade	900 mm
Controlos	1
Tipo de Placa	Cromo duro
Espessura da Placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	6,00 kW
Peso	62 kg
Dimensões (LxPxA)	400x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta chapa é mais adequada?

É ideal para restaurantes, cafés, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um equipamento robusto e eficiente para confecção diária.

Qual a vantagem da superfície de cromo duro?

O cromo duro oferece uma superfície antiaderente, resistente a riscos e de muito fácil limpeza, otimizando a higiene e a durabilidade do equipamento.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A placa de cozedura possui um canal e orifício para escoamento de gorduras e uma gaveta recolhe-gorduras amovível, facilitando a limpeza diária e minimizando os esforços de manutenção.

É possível controlar a temperatura da chapa?

Sim, o equipamento dispõe de um termóstato de trabalho regulável até 300°C e um termóstato de segurança para um controlo preciso e seguro da temperatura.

Este aparelho é fácil de utilizar para a minha equipa?

Sim, os indicadores de funcionamento e alimentação, juntamente com o design intuitivo, tornam este módulo fácil de operar e seguro para qualquer membro da sua equipa.