

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Chapa Elétrica Retificada de Bancada 12kW Linha 900 Emp. 800x900mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9IE020	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9IE020
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	115 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9IE020

### Descrição Resumida

Chapa elétrica de bancada profissional com 12 kW de potência e superfície retificada de 12 mm. Perfeita para cozinhas de alta exigência.

## Descricao Completa

### Chapa Elétrica Retificada — Principais Vantagens

Esta chapa de confeitaria elétrica profissional foi concebida para oferecer o mais alto desempenho e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes, como restaurantes e cantinas. A sua superfície de cocção em aço retificado de 12 mm garante aquecimento rápido e uniforme, ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos com precisão.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura longevidade e facilidade de limpeza, crucial para manter os padrões de higiene. O sistema de controlo de temperatura ajustável até 300°C, complementado por um termostato de segurança, permite uma versatilidade excepcional na preparação culinária, desde selar carnes a cozinhar vegetais delicados. A gaveta removível para recolha de gorduras simplifica o processo de manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas profissionais de elevada produção, desde restaurantes de hotel a estabelecimentos de restauração rápida. A sua potência e robustez tornam-no ideal para grelhar grandes volumes de carnes, peixes, ovos, legumes e outros alimentos que requerem selagem e confeitaria rápida. A linha 900 garante que a chapa se integra perfeitamente com outros aparelhos modulares, criando um ambiente de trabalho coeso e eficiente. É uma aliada indispensável para chefs que procuram resultados consistentes e um fluxo de serviço otimizado.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa de Cozedura</b>	Aço retificado de 12 mm
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	800x900x300 mm
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato regulável até 300°C
<b>Potência</b>	12 kW

<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso</b>	115 kg
<b>Indicação de Funcionamento</b>	Indicadores visuais para controlo operacional
<b>Recolha de Gorduras</b>	Gaveta removível em aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a durabilidade da superfície de cozedura?

A placa de cozedura é fabricada em aço retificado de 12 mm de espessura, garantindo uma resistência e durabilidade excepcionais mesmo com uso intensivo diário em cozinhas profissionais. A soldagem de aço inoxidável na parte superior da placa assegura a sua estanquidade e prolonga a vida útil do equipamento.

### 2. Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a chapa foi concebida para uma limpeza diária eficiente. Inclui um canal com orifício para a remoção de gorduras e uma gaveta recolhe-gorduras extraível, ambos em aço inoxidável, facilitando significativamente a manutenção e a higiene.

### 3. É possível controlar a temperatura da chapa?

Com certeza. O controlo de temperatura é feito através de um termostato regulável que permite atingir até 300°C, oferecendo grande flexibilidade para diferentes tipos de cozinhados. Adicionalmente, possui um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento e garantir a segurança operacional.

### 4. Quais os requisitos de instalação elétrica?

Este modelo elétrico requer uma tensão de 400V para operar. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para assegurar o funcionamento correto e seguro do equipamento, de acordo com as normas elétricas aplicáveis.

### 5. Onde posso colocar esta chapa?

Devido às suas dimensões e ao facto de ser um equipamento da linha 900, é ideal para instalação em bancada em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e design de bancada tornam-na perfeita para ambientes que exigem equipamentos duradouros e de fácil acesso.