

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 a Gás Cromo Duro Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IG010K	Modelo:	EMPPLS9IG010K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IG010K

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás Linha 900 com placa de cromo duro de 12 mm em aço retificado. Ideal para restauração profissional exigente. Fácil limpeza.

Descricao Completa

chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta chapa de grelhar a gás com cromo duro da Linha 900 Estambul representa um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração profissional. A sua robustez e funcionalidades avançadas garantem um desempenho superior, otimizando o fluxo de trabalho e proporcionando resultados culinários de excelência. É o equipamento ideal para quem procura durabilidade, higiene e eficiência na confeção de alimentos, mantendo uma superfície de cozedura consistente e de fácil manutenção.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é particularmente adequado para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente. A placa de cromo duro é perfeita para selar carnes, grelhar peixe e cozinhar vegetais, tudo com um controlo de temperatura preciso. A sua construção em aço inoxidável e o sistema de recolha de gorduras facilitam a limpeza diária, tornando-o indispensável em ambientes onde a higiene é primordial.

Características Técnicas

Característica	Valor
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de cozedura	Aço retificado cromado de 12 mm
Petos (resguardos)	Aço inoxidável soldado superiormente para estanqueidade
Painéis laterais e de comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Queimador	Tubular com distribuição uniforme do calor

Característica	Valor
Segurança	Válvula de segurança, termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrica
Canal e orifício de limpeza	Aço inoxidável para evacuação da gordura
Gaveta recolhe-gorduras	Removível, em aço inoxidável
Gás	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo (mm)	900
Válvulas de gás	1
Tipo de placa	Cromo Duro
Espessura da placa (mm)	12
Potência (kW)	10,32
Peso (kg)	62
Dimensões (AxFxH) (mm)	400x900x300

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta chapa de grelhar é recomendada?

É ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais que precisam de um equipamento robusto e de alta performance para a confecção de alimentos grelhados e selados.

Qual a principal vantagem da placa de cromo duro?

A placa de cromo duro proporciona uma superfície de cozedura extremamente durável, resistente a riscos e de fácil limpeza, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um excelente resultado final nos alimentos.

É possível converter o tipo de gás utilizado?

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação.

Como é feita a limpeza e manutenção do aparelho?

O aparelho foi concebido para facilitar a limpeza, com uma estrutura em aço inoxidável, petos soldados para estanqueidade e uma gaveta recolhe-gorduras removível e um canal com orifício para fácil escoamento.

Este equipamento tem sistema de segurança?

Sim, inclui um queimador tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto, assegurando uma operação segura e eficiente na sua cozinha.