

# 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 a Gás Cromo Duro Linha 900

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.