

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Retificada Linha 900 Estambul 10,32 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IG010	Modelo:	EMPPLS9IG010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IG010

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional da Linha 900 Estambul, com 10,32 kW e placa de aço retificado de 12 mm para alta performance em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Chapa Profissional – Principais Vantagens

Concebida para a excelência na confeitaria, esta robusta chapa de grelhar a gás (fry-top) da Linha 900 Estambul destaca-se pela sua estrutura em aço inoxidável e placa de 12 mm de espessura. A superfície de cozinhado retificada e o peto soldado garantem uma vedação perfeita, facilitando a limpeza diária e proporcionando uma durabilidade inigualável. O queimador tubular assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados consistentes em qualquer tipo de preparação culinária, elevando a qualidade do serviço prestado aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para cozinhas de alta exigência em hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de resposta a gás e a potência de 10,32 kW tornam-na perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos com eficiência e controlo. O design pensado para a restauração profissional permite uma integração harmoniosa em qualquer linha de confeitaria, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha. É a escolha adequada para chefes que procuram desempenho e fiabilidade no dia a dia da cozinha.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Placa	Aço retificado de 12 mm
Peto	Aço inoxidável soldado
Queimador	Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrica
Calha Inferior	Para limpeza e evacuação de gordura, em aço inoxidável
Gaveta de Gordura	Extraível, em aço inoxidável
Tipo de Gás	Preparado para propano/butano, injetores para gás natural incluídos

Fundo (Profundidade)	900 mm
Válvulas de Gás	1
Potência nominal	10,32 kW
Peso	62 kg
Dimensões (LxPxA)	400x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de grelhar e isso é importante?

A placa tem 12 mm de espessura em aço retificado, o que é crucial para uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, garantindo uma confeitura consistente dos alimentos e minimizando flutuações de temperatura.

É possível converter esta chapa para gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido pré-disposto para gás propano/butano, mas inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética à sua cozinha.

Como é feita a limpeza diária e a manutenção da chapa?

A calha inferior com orifício para a limpeza e a gaveta recolhe-gorduras extraível, ambas em aço inoxidável, simplificam significativamente a remoção de resíduos e facilitam uma higienização rápida e eficaz.

Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos?

Esta chapa de grelhar é perfeita para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha profissional que exija um equipamento de alta performance e durabilidade para a confeitura de uma vasta gama de pratos.

Quais as vantagens do sistema de ignição piezoelétrica?

O sistema de ignição piezoelétrica oferece um acendimento rápido e seguro, eliminando a necessidade de fósforos ou isqueiros, o que aumenta a segurança e a conveniência na operação diária da chapa.