

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa Grelhar a Gás Cromada 17,34 kW Linha 700 Istanbul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IG020K	Modelo:	EMPPLS7IG020K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	800 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IG020K

Descricao Resumida

Chapa grelhadora a gás de 17,34 kW com superfície em cromo duro e estrutura em inox, ideal para cozinhas profissionais. Cozedura uniforme e limpeza fácil.

Descricao Completa

Chapa Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi desenhado para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo uma superfície de confeção em cromo duro que garante durabilidade superior e facilidade de limpeza. A sua estrutura em aço inoxidável confere-lhe resistência à corrosão e uma vida útil prolongada, ideal para o ritmo acelerado da restauração. A distribuição uniforme do calor assegura uma confeção perfeita dos alimentos, otimizando o seu tempo e os resultados culinários. Este grelhador destaca-se pela sua eficiência energética, permitindo uma poupança significativa nos custos operacionais da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar é uma adição versátil e indispensável para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e resultados de alta qualidade. É a solução perfeita para restaurantes, hotéis, snack-bares e serviços de catering que necessitam de cozinhar grandes variedades de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. A sua capacidade de adaptação a gás propano-butano e a gás natural, através dos injetores fornecidos, torna-a extremamente flexível para diferentes tipos de instalações. A manutenção simplificada e o design higiénico garantem um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para a sua equipa.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Confeção	Aço retificado cromado de 12 mm
Termopar	Sim
Acendimento	Piezoelétrico
Potência	17,34 kW
Dimensões (LxPxA)	800x730x300h mm

Peso	90 kg
Tipo Gás	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Linha	700 Istanbul

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de confeitão?

A placa de confeitão é fabricada em aço retificado cromado, com 12 mm de espessura, o que assegura uma excelente retenção de calor e durabilidade para uso intensivo.

É possível usar este equipamento com gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano, mas inclui injetores para uma fácil conversão ao uso de gás natural.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A chapa possui um canal com orifício para a limpeza da placa e evacuação da gordura, bem como uma gaveta recolhe-gorduras removível em aço inoxidável, facilitando a limpeza diária.

Quais as dimensões exatas desta chapa grelhadora?<As dimensões do equipamento são 800 mm de largura, 730 mm de profundidade e 300 mm de altura, adequadas para instalação em bancadas.

Este modelo possui acendimento automático?

Sim, o acendimento é feito por sistema piezoelétrico, proporcionando um arranque rápido e seguro do queimador.