

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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

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

<b>Peso</b>	90 kg
<b>Tipo Gás</b>	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
<b>Linha</b>	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.