

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar a Gás Cromo Duro 1200x730x300mm EMPPLS7IG030K Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7IG030K	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7IG030K
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	133 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 730 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7IG030K

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar industrial a gás de 26 kW com placa de cromo duro de 12 mm. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Dimensões: 1200x730x300mm.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta chapa de grelhar profissional oferece um desempenho robusto e uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos com perfeição. A sua superfície de cromo duro garante uma distribuição eficaz do calor, enquanto a construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este grelhador industrial a gás é a escolha acertada para quem procura fiabilidade e eficiência.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em qualquer ambiente de restauração que requeira um grelhador potente e fácil de limpar. É perfeito para utilizar em restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis, onde a confeção rápida e de qualidade é primordial. A sua capacidade para lidar com grandes volumes torna-o ideal para servir refeições constantemente, respondendo às necessidades de ementas variadas e aos ritmos acelerados do setor.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa de Confeção</b>	Aço retificado cromado duro, 12 mm
<b>Potência</b>	26 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1200x730x300h mm
<b>Alimentação</b>	Gás (predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos)
<b>Queimador</b>	Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica

<b>Recipiente de Gordura</b>	Gaveta extraível em aço inoxidável
<b>Peso</b>	133 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de gás usa esta chapa de grelhar?**

Esta chapa de grelhar vem preparada para usar gás propano-butano e inclui injetores para conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética no seu estabelecimento.

### **Qual a espessura da placa de confeitão?**

A placa de confeitão possui uma espessura de 12 mm e é feita de aço retificado com cromado duro, garantindo excelente durabilidade e uma cozedura uniforme dos alimentos.

### **É fácil de limpar?**

Sim, a chapa foi concebida para uma limpeza fácil. Possui um peto soldado que garante estanquidade e um canal com orifício para evacuação de gordura, além de uma gaveta recolhe-gorduras extraível.

### **Em que tipo de estabelecimentos é mais recomendada?**

É ideal para restaurantes, snack-bares e cozinhas industriais que necessitem de uma solução robusta e eficiente para grelhar uma variedade de pratos, dada a sua potência e dimensões.

### **Que benefícios oferece o cromado duro da placa?**

O cromado duro da placa proporciona uma superfície antiaderente duradoura, facilita a limpeza e garante uma transmissão de calor otimizada, permitindo cozinhar de forma mais eficiente e com melhores resultados.