

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar a Gás Retificada, Linha 700, 8.67 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7IG010	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7IG010
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	51 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 730 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7IG010

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás retificada da Linha 700, 8.67 kW. Construção robusta em aço inoxidável para cozinhas profissionais de alta exigência.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com esta robusta chapa de grelhar a gás, perfeita para uso intensivo em restaurantes e estabelecimentos de restauração. A sua placa retificada de 12 mm em aço assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma variedade de pratos com precisão e consistência. O design em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também facilita imenso a limpeza diária, um fator crucial para os padrões de higiene exigidos na hotelaria.

Este equipamento destaca-se pela sua construção sólida e materiais de alta qualidade, garantindo uma longa vida útil mesmo nas condições mais exigentes. O queimador tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto oferece um controlo fiável da temperatura, enquanto o acendimento piezoelétrico proporciona uma ignição rápida e segura. Uma gaveta de recolha de gorduras removível e o sistema de escoamento integrado simplificam a manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bars e qualquer negócio do setor alimentar que exija um método de confeção de alto desempenho. Cozinhe carnes, peixes, vegetais e até mesmo sobremesas diretamente na superfície, com a certeza de resultados perfeitos e um sabor excelente. A sua versatilidade torna-o indispensável para serviços de almoços, jantares e eventos, onde a rapidez e a qualidade são prioritárias.

A adaptabilidade para trabalhar com gás propano-butano ou gás natural (com injetores fornecidos) confere flexibilidade na instalação, adequando-se a diversas configurações de cozinha. A linha 700 a que pertence foi desenvolvida para suportar o ritmo acelerado das cozinhas modernas, oferecendo um desempenho consistente e uma fiabilidade que a sua operação diária necessita.

### Características Técnicas

Fundo	700 mm
Válvulas de Gás	1

<b>Tipo de Placa</b>	Retificada
<b>Espessura da Placa</b>	12 mm
<b>Potência</b>	8.67 kW
<b>Peso</b>	51 kg
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	400x730x300 mm
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa de Confeção</b>	Aço retificado de 12 mm
<b>Peto</b>	Aço inoxidável, soldado para estanquidade
<b>Painéis Laterais/Comandos</b>	Aço inoxidável
<b>Queimador</b>	Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica
<b>Canal de Limpeza</b>	Com orifício de evacuação de gordura em aço inoxidável
<b>Gaveta de Gorduras</b>	Removível, em aço inoxidável
<b>Gás</b>	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de gás posso utilizar com esta chapa de grelhar?**

Esta chapa de grelhar vem predisposta para gás propano-butano, mas inclui injetores para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação. A sua cozinha poderá adaptá-la facilmente à configuração existente.

### **A limpeza da superfície de cozedura é complicada?**

Não, a superfície de cozedura é feita de aço retificado de 12 mm com um peto soldado em aço inoxidável que assegura a estanquidade, facilitando a limpeza. Além disso, possui um canal com orifício para evacuação de gordura e uma gaveta recolhe-gorduras removível, tornando a limpeza diária bastante simples e eficiente.

### **Qual a durabilidade deste equipamento?**

Construída integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, esta chapa de grelhar é concebida para resistir ao uso intenso e contínuo. Os componentes robustos, como a placa de 12 mm e o queimador tubular com válvula de segurança, garantem uma longa vida útil e um desempenho fiável

ao longo do tempo.

**Este equipamento é adequado para um restaurante com grande volume de trabalho?**

Sim, a chapa de grelhar de 8.67 kW, inserida na linha 700 da Estambul, é especificamente pensada para ambientes profissionais de alta exigência. A sua potência e construção robusta permitem uma confeção rápida e eficiente, ideal para restaurantes e estabelecimentos com elevado volume de produção.

**É fácil controlar a temperatura de cozedura?**

Sim, o queimador tubular foi desenhado para uma distribuição uniforme do calor, e o sistema inclui uma válvula de segurança, termopar e chama piloto, permitindo um controlo preciso e constante da temperatura para diferentes tipos de alimentos. O acendimento piezoelétrico garante uma operação segura e eficaz.