

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa Elétrica Profissional c/ Armário 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE98AL	Modelo:	MFTE98AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE98AL
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descrição Resumida

Chapa elétrica profissional de 80 cm com placa lisa retificada e armário, ideal para restaurantes e hotelaria. Potência de 12 kW e fácil limpeza.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar elétrica de 80 cm com armário oferece desempenho e robustez. É ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção em aço retificado e a placa de cozimento de 15 mm de espessura asseguram uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional, tornando-a uma peça central para qualquer operação de restauração.

A incorporação de um armário na base não só otimiza o espaço de trabalho, como também proporciona um armazenamento conveniente para utensílios e outros equipamentos de cozinha. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, com um sistema de recolha de gorduras que simplifica a manutenção diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente. Esta solução é perfeita para incrementar a sua ementa com pratos confeccionados na perfeição.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a adição ideal a qualquer cozinha em restaurantes movimentados, cantinas e refeitórios de grande escala que necessitem de uma estação de confeção de alto volume e desempenho constante. Para estabelecimentos de hotelaria e serviços de restauração que procuram equipamentos fiáveis e de longa duração, uma chapa com estas características é insubstituível. A sua versatilidade permite o uso em espaços de 'show cooking' ou em áreas de preparação rápida, servindo uma diversidade de pratos de forma eficiente.

A capacidade de cozedura diferenciada e a reduzida dispersão de calor no ambiente de trabalho aumentam o conforto e a produtividade da sua equipa. É uma aposta segura para quem procura otimizar a preparação de refeições, desde o pequeno-almoço ao jantar. A sua robustez e facilidade de manutenção significam menos interrupções e mais tempo dedicado à criação culinária, garantindo satisfação tanto para os chefs como para os clientes.

Características Técnicas

Placa	Lisa, Aço Retificado
Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço Doce (acabamento polido ou cromo duro)
Sistema de Recolha de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável, 2,5 L
Potência de Queimadores	2 x 6,0 kW
Potência Total	12,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	780 x 720 mm
Dimensões	800 x 900 x 850h mm
Peso	135 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de cozedura desta chapa elétrica?

A chapa possui uma placa de cozedura robusta com 15 mm de espessura, garantindo excelente retenção e distribuição de calor para resultados culinários superiores.

Como é feita a limpeza e manutenção desta chapa de grelhar?

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável, com capacidade de 2,5 litros, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo sem mistura de sabores?

Sim, o acabamento cromado da placa permite cozinhar distintos alimentos consecutivamente, evitando a transferência de odores e sabores, o que otimiza o fluxo de trabalho sem necessidade de limpeza intermédia.

Quais os benefícios do acabamento cromado para o ambiente de trabalho?

Além de facilitar a limpeza, o revestimento cromado reduz a dispersão de calor para o ambiente, proporcionando uma cozinha mais fresca e confortável para os seus colaboradores.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

A integração do armário na base otimiza o espaço, tornando-o uma solução eficiente para cozinhas profissionais que necessitam de equipamento de alto desempenho com capacidade de arrumação.