

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

Chapa de Grelhar Elétrica Cromo Duro Lisa e Ranurada 700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE77TLRC	Modelo:	MFTE77TLRC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE77TLRC
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica com placa lisa/ranurada de cromo duro 700mm. Ideal para restaurantes, evita transferência de cheiros e facilita a limpeza.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente é vital para qualquer cozinha profissional, oferecendo a versatilidade de preparar uma vasta gama de pratos com uniformidade. A sua superfície antiaderente assegura que os alimentos não colam, facilitando a confeção de refeições suculentas com um sabor autêntico. Ideal para quem procura um fogão comercial duradouro e fiável.

A tecnologia de cromo duro na superfície de contacto previne a transferência de sabores e odores, permitindo cozinhar diferentes produtos consecutivamente sem necessidade de limpeza intermédia. Esta característica otimiza o fluxo de trabalho e garante a máxima eficiência na sua operação. Além disso, a sua concepção profissional proporciona um ambiente de trabalho mais confortável, minimizando a dispersão de calor.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, esplanadas e estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento de alto desempenho para o preparo rápido e eficaz de refeições. A área de cooking range generosa e os controlos de temperatura independentes tornam esta chapa num ativo indispensável para cozinhas de grande volume. A sua construção robusta suporta ambientes de uso intenso, prolongando a vida útil do investimento.

A configuração de bancada torna-a uma solução prática para onde o espaço é limitado, podendo ser integrada facilmente em qualquer linha de fogão. É a escolha ideal para pequenos hotéis, snack-bares e cozinhas de apoio que procuram equipamento de grelhar de qualidade superior.

Características Técnicas

Tipo	De bancada, Placa lisa e ranurada
Material da Placa de Cozedura	Aço doce de 15 mm com acabamento em cromo duro
Bandeja para Gorduras	Extraível, em aço inoxidável, capacidade de 2 litros

Potência dos Queimadores	2 x 4,0 kW
Potência Total	8,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x250h mm
Peso	75 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços a chapa de grelhar elétrica é mais indicada?

É ideal para restaurantes, cozinhas de hotéis, snack-bares e qualquer superfície de restauração que exija um método de confecção fiável e versátil para uma variedade de alimentos, otimizando o cozido com este fogão elétrico.

Como a superfície em cromo duro beneficia a minha cozinha?

A superfície em cromo duro evita que os sabores e odores se transfiram entre os alimentos, o que lhe permite cozinhar diferentes itens seguidamente sem a necessidade de uma limpeza imediata, ao contrário do que acontece com alguns fogões.

A limpeza da chapa é um processo complicado?

Não, a limpeza é simplificada graças à bandeja de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável com 2 litros de capacidade, concebida para facilitar a remoção de resíduos.

É possível controlar a temperatura de forma independente?

Sim, a chapa possui resistências elétricas independentes que permitem um controlo diferenciado da temperatura em várias zonas, adaptando-se às suas necessidades específicas de cozedura e evitando a sobrecarga do fogão industrial.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de alta procura?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a superfície de cromo duro de 15 mm de espessura, esta chapa de grelhar foi concebida para suportar o uso intensivo e contínuo, mantendo a eficiência e durabilidade na sua cozinha profissional.