

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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

Fry-Top Elétrico Ranurado 8kW 70cm Sobremesa Linha 700

Informações do Produto

SKU:	CHMFTE77TR	Modelo:	MFTE77TR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE77TR
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	8-15 kW

Descricao Resumida

Fry-top elétrico ranhurado de 8 kW e 70 cm, ideal para grelhados com alta eficiência e fácil limpeza. Perfeito para cozinhas profissionais. MFTE77TR.

Descricao Completa

Confeção Eficiente — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, concebido para cozinhas profissionais, oferece uma superfície de confeção ranhurada de alta performance. A sua chapa em aço retificado de 15 mm assegura uma distribuição de calor uniforme e durabilidade excecional, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais. Um sistema de recolha de gorduras, com uma gaveta extraível em aço inoxidável de 2 litros, facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa. O acabamento cromado da chapa previne a transferência de sabores e odores, permitindo cozinhar diversos alimentos sequencialmente sem necessidade de limpeza intermédia, um benefício para a eficiência operacional.

A tecnologia de aquecimento elétrico independente, presente nos modelos de módulo inteiro, possibilita a cocção diferenciada para atender às necessidades específicas de cada prato. Esta superfície de grelhar é perfeita para ambientes de elevada exigência, prometendo resultados consistentes e maior conforto para o seu pessoal, graças à menor dispersão de calor.

Aplicações Profissionais

A chapa de grelhar elétrica é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e todos os estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento versátil e fiável para a confeção de pratos grelhados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para serviços de almoço e jantar com elevado volume, garantindo sempre a melhor qualidade dos alimentos. Poderá cozinhar bife, hambúrgueres, legumes ou ovos com facilidade e controlo total da temperatura. A linha de módulos de 700 mm permite a integração perfeita com outros elementos da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Sobremesa

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Ranhurada
Material da Placa	Aço retificado de 15 mm
Capacidade da Gaveta de Gorduras	2 Litros
Potência por Resistência	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 esta chapa é mais adequada?

Esta chapa de grelhar é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias onde a versatilidade e a rapidez na confeção de grelhados são essenciais. A sua configuração de sobremesa permite uma fácil integração em diferentes layouts de cozinha.

Como é realizada a manutenção e limpeza do equipamento?

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável e pela superfície de confeção com acabamento cromado. Este design permite remover resíduos e limpar a chapa de forma rápida e eficiente após cada utilização.

É possível cozinhar diferentes alimentos sem que os sabores se misturem?

Sim, o acabamento cromado da superfície da chapa minimiza a transferência de odores e sabores entre alimentos. Esta característica é ideal para cozinhas com menus variados, que precisam de flexibilidade na preparação sem comprometer a qualidade.

Qual a vantagem da potência de 8,0 kW?

Uma potência de 8,0 kW garante um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, mesmo durante picos de utilização. Isto traduz-se em maior produtividade e controlo preciso durante a confeção dos seus grelhados.

Este equipamento é fácil de instalar e usar?

Sendo um equipamento de sobremesa, a sua instalação é descomplicada, necessitando apenas de uma ligação elétrica adequada. Os controlos independentes de temperatura tornam a sua operação intuitiva e fácil de dominar pela sua equipa de cozinha.