

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 rápido
ao produto

Chapa de Grelhar Elétrica Lisa Cromo Duro 70cm c/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE77ALC	Modelo:	MFTE77ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE77ALC
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Chapa de grelhar elétrica de 70cm com placa lisa de cromo duro e armário, ideal para cozinhas profissionais. Resultados uniformes e limpeza fácil.

Descrição Completa

Transforme a sua cozinha profissional com esta chapa de grelhar elétrica de alta performance. Concebida para o setor de restauração, este equipamento proporciona uma superfície de confeção robusta e eficiente, ideal para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes. Com aquecimento uniforme e uma placa lisa em cromo duro, garante resultados culinários excecionais e uma durabilidade notável, sendo uma escolha inteligente para negócios exigentes em hotelaria e restauração.

A superfície cromada minimiza a transferência de sabores e odores entre diferentes alimentos, permitindo cozinhar sequencialmente sem comprometer a qualidade. O seu design com armário integrado otimiza o espaço da cozinha, oferecendo arrumação adicional e contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado. A gaveta de recolha de gorduras amovível simplifica a limpeza diária, assegurando uma higiene impecável e facilitando a manutenção.

Chapa Elétrica — Principais Vantagens

- **Desempenho Profissional:** Superfície de confeção em cromo duro de 15 mm para uma distribuição de calor superior e resultados consistentes.
- **Versatilidade Culinária:** Ideal para grelhar uma variedade de alimentos, sem mistura de sabores, graças ao acabamento cromado.
- **Limpeza Simplificada:** Gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável com capacidade de 2 litros, fácil de remover e limpar.
- **Eficiência Energética:** Resistências elétricas independentes que permitem uma cozedura diferenciada e controlo preciso da temperatura.
- **Conforto na Cozinha:** O revestimento em cromo reduz a dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais agradável para a sua equipa.
- **Construção Robusta:** Tampo de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, garantindo longevidade e resistência ao uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeitação é a escolha ideal para chefes e cozinheiros que procuram excelência em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e snack-bares. A sua capacidade de grelhar diversos alimentos na perfeição torna-a indispensável em cozinhas com elevada procura. Desde pequenos-almoços a jantares, passando por serviços de catering, a sua performance fiável e consistente irá elevar a qualidade dos pratos servidos, impressionando os seus clientes.

Com um design que se integra perfeitamente em linhas de cozinha profissional, este fogão industrial é uma adição valiosa para qualquer negócio que preza pela eficiência e pela qualidade. A montagem em armário oferece uma solução completa e pronta a usar, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço disponível na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa e Cromada
Potência por Resistência	2 x 4,0 kW
Potência Total	8,0 kW
Tensão	400 V
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg
Material da Placa	Aço doce com acabamento em cromo duro (15 mm espessura)
Tampo de Trabalho	Aço AISI 18/10 (1 mm espessura)
Gaveta de Gorduras	Aço inoxidável, amovível, capacidade 2 litros
Alinhamento	Elementos alinhados com recurso a tapajuntas

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade e resistência à corrosão do material da placa de confeitação?

A placa é feita de aço doce com um acabamento em cromo duro de 15 mm de espessura, o que lhe confere uma excelente resistência ao desgaste e à corrosão. Este material robusto garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.

2. É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem misturar sabores?

Sim, o acabamento cromado da placa evita a transferência de odores e sabores entre alimentos.

Poderá grelhar peixe, carne ou vegetais em sequência sem que os aromas se misturem, garantindo a qualidade de cada prato.

3. Como é que a limpeza e a manutenção deste equipamento são facilitadas?

O aparelho foi concebido a pensar na facilidade de limpeza, possuindo uma gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, que é totalmente amovível. Esta característica permite uma higienização rápida e eficaz.

4. Esta máquina contribui para um ambiente de trabalho mais confortável na cozinha?

Sim, o revestimento em cromo duro não só facilita a limpeza, como também reduz significativamente a dispersão de calor para o ambiente. Isso cria um espaço de trabalho mais agradável e confortável para os cozinheiros, mesmo durante períodos de maior atividade.

5. As resistências são ajustáveis individualmente para diferentes necessidades de confeção?

Sim, o equipamento dispõe de resistências elétricas independentes, o que possibilita controlar de forma autónoma as zonas de cozedura. Esta funcionalidade é perfeita para ajustar intensidades de aquecimento consoante o tipo de alimento, garantindo uma confeção precisa e eficiente.