

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 de Grelhar Elétrica Ranurada 70 cm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE77AR	Modelo:	MFTE77AR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE77AR
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica ranurada de 70 cm da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Placa de aço retificado com móvel e 8kW de potência. Perfeita para grelhados.

Descricao Completa

Fry-top elétrico ranhurado — top Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional é ideal para cozinhas de alta exigência, combinando robustez e eficiência. A sua placa ranhurada, fabricada em aço doce com 15 mm de espessura, garante uma distribuição uniforme do calor e um desempenho de cozinha excepcional. Inclui um armário integrado, proporcionando uma solução compacta e funcional para qualquer espaço.

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças à gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para 2 litros de gordura. Além disso, a possibilidade de confeitaria diferenciada, através de resistências elétricas independentes, permite preparar diversos alimentos sem transferência de sabores. O revestimento cromado assegura uma menor dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e durabilidade, este grelhador elétrico adapta-se perfeitamente à preparação de uma vasta gama de pratos. Desde carnes grelhadas a vegetais salteados, a sua superfície de cozinhado ranhurada é perfeita para criar marcas de grelha atraentes, elevando a apresentação dos seus pratos. A sua integração em ambientes de cozinha intensivos é simplificada pelo design modular e pela robustez dos materiais.

O sistema de controlo de temperatura individualizado permite cozinhar diferentes ingredientes em simultâneo com temperaturas distintas, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade. Este fogão industrial é, sem dúvida, um investimento que se traduz em eficiência operacional e qualidade gastronómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placa de Confeção	Ranhurada, Aço Doce, 15 mm espessura
Capacidade Gaveta Gorduras	2 litros, Aço Inoxidável
Resistências	Elétricas Independentes
Potência total	8,0 kW (2 x 4,0 kW)
Voltagem	400 V
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850 mm
Peso	97 kg
Material Estrutura	Aço AISI 18/10 de 1 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa ranhurada em aço doce? A placa ranhurada em aço doce permite criar as tradicionais marcas de grelha nos alimentos, realçando o seu aspeto e sabor, ideal para carnes e vegetais. A sua espessura de 15 mm garante uma excelente retenção e distribuição de calor.

Este equipamento é fácil de limpar? Sim, o design inclui uma gaveta extraível em aço inoxidável com 2 litros de capacidade, simplificando a recolha de gorduras e a limpeza após a utilização. A superfície cromada também contribui para operações de limpeza mais rápidas.

Posso cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo? Sem dúvida. As resistências elétricas independentes em cada módulo permitem cozinhar diferentes tipos de alimentos com temperaturas distintas, evitando a transferência de sabores e otimizando o processo de confeção.

Qual o tipo de energia utilizada por este fry-top? Este modelo é elétrico e funciona a 400V, com uma potência total de 8,0 kW, garantindo um aquecimento rápido e eficiente para uma produção contínua.

Onde pode ser utilizado este equipamento? É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento robusto e versátil para grelhar, assegurando elevada produtividade e qualidade consistentemente.