

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 Elétrica de Grelhar Lisa 40 cm Elétrica Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE74TL	Modelo:	MFTE74TL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE74TL
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descrição Resumida

Chapa elétrica de grelhar lisa de 40 cm, ideal para cozinhas profissionais. Placa em aço retificado de 15 mm, gaveta de gorduras extraível.

Descrição Completa

Chapa Elétrica de Grelhar — Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma chapa elétrica de grelhar de excelência, ideal para a confecção de uma vasta gama de pratos. A sua placa lisa em aço retificado, com 15 mm de espessura, garante uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade superior. Este equipamento foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes de restauração, permitindo-lhe preparar alimentos com precisão e eficiência. A facilidade de limpeza é assegurada pela gaveta removível para gorduras, com capacidade para 2 litros, que simplifica a manutenção diária e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico. É uma solução robusta para qualquer negócio que procure fiabilidade e desempenho no seu dia a dia.

Aplicações Profissionais

Esta chapa de cozinha é perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento versátil para grelhar carnes, peixes, legumes ou até mesmo preparar pequenos-almoços. A sua capacidade de cozedura diferenciada, graças às resistências elétricas independentes, permite a preparação simultânea de diferentes alimentos sem transferência de sabores ou odores, poupando tempo e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. A baixa dispersão de calor no ambiente de trabalho, característica do acabamento cromado, melhora o conforto dos seus colaboradores durante a operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Chapa de Grelhar Elétrica
Instalação	Sobremesa (bancada)

Característica	Detalhe
Placa de Cozedura	Lisa, aço rectificado, 15 mm espessura
Gaveta de Gorduras	Extraível, aço inoxidável, 2 litros capacidade
Resistências	Elétricas independentes (no modelo de módulo inteiro)
Material do Tampo	Aço AISI 18/10, 1 mm espessura
Potência Total	4.0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	350x570h mm
Dimensões	400x714x250h mm
Peso	43 kg

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de grelhar e qual o seu material?

A placa de grelhar possui uma espessura robusta de 15 mm e é fabricada em aço doce retificado, um material que assegura durabilidade e excelente retenção de calor para uma confeção uniforme dos alimentos.

Como é feita a limpeza das gorduras acumuladas?

A limpeza é simplificada por uma gaveta extraível em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, que recolhe os resíduos de gordura, facilitando a higiene diária e a manutenção do equipamento.

É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores?

Sim, nos modelos de módulo inteiro com resistências elétricas independentes, é possível preparar diferentes tipos de alimentos sucessivamente, ou em simultâneo, sem que os seus sabores e odores se transfiram uns para os outros.

Quais os benefícios do acabamento cromado da placa?

O acabamento cromado não só facilita as operações de limpeza, como também se caracteriza por uma menor dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais confortável na sua cozinha.

Para que tipo de estabelecimentos esta chapa é mais indicada?

Esta chapa de grelhar é altamente recomendada para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e outros serviços de refeição que procuram um equipamento de confeção robusto, eficiente e fácil de manter.