

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa Elétrica Profissional Placa Lisa, 40 cm, Linha 900

Informações do Produto

SKU:	CHMFTE94AL	Modelo:	MFTE94AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE94AL
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descrição Resumida

Chapa elétrica profissional de placa lisa, 40 cm, Linha 900. Ideal para cozinhas de alta performance, garantindo eficiência e fácil limpeza. Potência 6 kW.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Eleve a qualidade da sua cozinha profissional com esta chapa industrial de placa lisa, projetada para proporcionar eficiência máxima e resultados culinários excepcionais. A sua robusta construção em aço retificado de 15 mm assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos com precisão. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças à gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável, com capacidade de 2,5 litros, que torna a manutenção diária simples e higiénica. Este equipamento é uma solução de confeção versátil para qualquer estabelecimento.

Concebida para otimizar o ambiente de trabalho, esta fritadeira profissional minimiza a dispersão de calor, criando um espaço mais confortável para a sua equipa. O revestimento cromado, nos modelos que o dispõem, permite a confeção sucessiva de vários alimentos sem a transferência indesejada de odores e sabores, evitando a necessidade de limpeza constante entre cada utilização. A capacidade de operar cada resistência elétrica de forma independente oferece flexibilidade para cozinhar diferentes pratos simultaneamente, adaptando-se às exigências de um serviço rigoroso.

Com dimensões adequadas para bancadas de trabalho de aço AISI 18/10, de 1 mm de espessura, este aparelho garante estabilidade e durabilidade. A sua construção pensada para alinhamento por justaposição facilita a integração em qualquer linha de equipamentos de confeção, contribuindo para uma organização eficiente e uma maximização do espaço na sua cozinha. Um excelente fogão para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta chapa é ideal para uma pluralidade de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem alta performance e fiabilidade. É perfeita para preparar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que beneficiam de uma confeção rápida e grelhada, garantindo texturas e sabores superiores. A sua robustez e design ergonómico tornam-na adequada para uso contínuo em ambientes de alta demanda, onde a durabilidade do equipamento é fundamental. Os

chefs e cozinheiros apreciarão a capacidade de resposta e a consistência nos resultados.

Características Técnicas

Placa	Lisa
Potência Resistência	1 x 6,0 kW
Potência Total	6,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	380 x 720 mm
Dimensões	400 x 900 x 850 mm (L x P x A)
Peso	82 kg

Perguntas Frequentes

A chapa é fácil de limpar após a utilização?

Sim, a chapa dispõe de uma gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável com capacidade de 2,5 litros, facilitando a limpeza diária e mantendo os padrões de higiene.

É possível cozinhar diferentes alimentos sem misturar sabores?

O revestimento cromado (em modelos específicos) permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente, sem o risco de transferência de odores e sabores.

Qual a espessura da placa de confeção?

A placa de confeção é fabricada em aço doce com 15 mm de espessura, garantindo robustez e uma excelente distribuição de calor para uma confeção uniforme.

Quais as dimensões desta chapa profissional?

Este equipamento tem dimensões de 400 x 900 x 850 mm, sendo compacto e eficiente para integração em cozinhas com espaço otimizado.

Este equipamento pode ser usado em qualquer tipo de estabelecimento de restauração?

Sim, esta chapa é ideal para restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento robusto, eficiente e de fácil manutenção.