

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Grelhar Elétrica Cromo Duro 40 cm c/ Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE74ALC	Modelo:	MFTE74ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE74ALC
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Chapa elétrica de cromo duro com 40 cm e móvel, ideal para cozinhas profissionais. Confeção sem transferência de sabores e limpeza fácil.

Descricao Completa

Chapa Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar elétrica de 40 cm com acabamento em cromo duro e móvel integrado oferece a máxima eficiência e higiene. O seu design robusto em aço inoxidável e a superfície de confeção totalmente selada garantem durabilidade e uma limpeza simplificada, ideal para operações contínuas em ambientes de restauração e hotelaria.

A tecnologia de cromo duro minimiza a transferência de odores e sabores entre alimentos, permitindo preparar diferentes pratos sucessivamente sem necessidade de limpeza intermédia. Esta versatilidade é um trunfo inegável para diversos tipos de estabelecimentos, desde restaurantes a snack-bars, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando sempre a melhor qualidade nos seus cozinhados.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção é a escolha ideal para cozinhas de hotelaria, restaurantes, cafés e cantinas que procuram um equipamento de alta performance para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos. A sua construção durável e a facilidade de limpeza tornam-na perfeita para ambientes de produção intensa, onde a rapidez e a higiene são cruciais.

Integra-se facilmente em linhas de cozinha da série 700, proporcionando uma solução modular e eficiente para o seu espaço. A gaveta de recolha de gorduras extraível simplifica as tarefas diárias, garantindo uma manutenção sem esforço e contribuindo para a organização e limpeza da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Superfície de cozedura

Placa lisa, cromo duro

Espessura da placa	15 mm
Capacidade da gaveta de gorduras	2 litros
Potência	4,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície útil	350x570h mm
Dimensões	400x714x850h mm
Peso	63 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromo duro?

A principal vantagem é a capacidade de cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre cada confeitão.

Como é feita a descarga de gorduras?

O equipamento possui uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para 2 litros, que recolhe as gorduras e facilita significativamente a limpeza.

É possível regular a temperatura do equipamento?

Sim, o equipamento permite uma confeitão diferenciada graças às resistências elétricas independentes, que possibilitam o controlo preciso da temperatura em cada zona de cozedura.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e a superfície de cromo duro foram concebidas para suportar o uso intensivo e contínuo de cozinhas de restauração e hotelaria.

Qual o impacto do revestimento cromado no ambiente de trabalho?

O revestimento cromado reduz a dispersão de calor, resultando num ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa e contribuindo para a eficiência energética.