

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 de Grelhar a Gás Magistra Plus 900, Placa Lisa Inox

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG98AL	Modelo:	MFTG98AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG98AL
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional de 80 cm com placa lisa em aço retificado. Design robusto para cozinhas de alta exigência em hotelaria.

Descrição Completa

chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta máquina de grelhar a gás combina robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma durabilidade excecional e uma higiene exemplar, resistindo ao uso intensivo diário. A superfície de cozinhado assegura uma distribuição uniforme do calor para grelhados perfeitos, enquanto a gaveta de recolha de gorduras integrada facilita a limpeza, otimizando o tempo de operação.

A versatilidade da placa permite confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, preservando os sabores e aromas originais. A menor dispersão de calor da superfície cromada proporciona um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa, contribuindo para uma maior produtividade na cozinha. Este equipamento é uma solução de excelência para quem procura fiabilidade e desempenho na preparação de refeições.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção é ideal para restaurantes com grande volume de clientes, refeitórios, hotéis e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de preparar grelhados de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de cozinhado diferenciado, graças aos queimadores independentes, permite a preparação simultânea de diversos pratos, tornando-a indispensável em cozinhas profissionais. É a escolha adequada para confeccionar desde o pequeno-almoço ao jantar, garantindo sempre resultados de alta qualidade.

A estrutura robusta com armário integrado transforma-o numa solução completa para a sua cozinha, oferecendo espaço adicional para arrumação, mantendo a organização do ambiente de trabalho. É uma adição valiosa para o seu negócio, projetado para otimizar processos e garantir a satisfação dos seus chefs e clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa
Material da Placa	Aço doce, acabado polido ou cromo duro, 15 mm de espessura
Descarga de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável, capacidade 2,5 litros
Potência dos Queimadores	2 x 8,0 kW
Potência Total	16,0 kW
Voltagem	-
Superfície Útil	780x720 mm
Dimensões	800x900x850h mm
Peso	135 kg
Encimera de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Armário	Incluído

Perguntas Frequentes

Que tipo de superfície tem esta chapa de cozinhado?

A chapa possui uma superfície lisa em aço doce com 15 mm de espessura, disponível em acabamento polido ou cromado, ideal para grelhar uma variedade de alimentos.

Como é feita a limpeza das gorduras acumuladas?

Para facilitar a manutenção, o equipamento inclui uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade de 2,5 litros, projetada para uma recolha eficiente das gorduras.

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

Sim, o acabamento cromado da placa evita a transferência de odores e sabores, permitindo cozinhar diversos produtos consecutivamente sem a necessidade de limpeza intermédia.

Quais as dimensões e o peso total do equipamento?

As dimensões do grelhador são 800x900x850h mm e pesa 135 kg, características que o tornam robusto e adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento de grelhar de alta performance, durável e fácil de limpar para otimizar o processo de confeção.