

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 a Gás Cromada 70cm - Placa Lisa e Ranurada

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77TLRC	Modelo:	MFTG77TLRC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77TLRC
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 70cm com placa lisa e ranurada, em cromo duro. Ideal para cozinhas profissionais, garante cocção eficiente e fácil limpeza.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar a gás da linha MAGISTRA PLUS 701 é a solução ideal para preparar uma vasta gama de alimentos. A sua superfície, parcialmente lisa e parcialmente ranurada com cromagem dura, permite uma confeção eficiente e uniforme, ideal para restaurantes, cafés e estabelecimentos de restauração rápida. A robustez do equipamento garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de trabalho intensivos, otimizando o fluxo de serviço e a qualidade dos seus pratos.

Chapa de Grelhar a Gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

- A superfície de cocção em aço doce de 15 mm de espessura, com acabamento cromado duro, assegura um aquecimento homogéneo e uma distribuição de calor eficiente, melhorando a qualidade de confeção.
- O sistema de recolha de gorduras com gaveta extraível em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, facilita a limpeza e manutenção diária, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico.
- A possibilidade de confeção diferenciada, graças aos queimadores independentes, oferece versatilidade para preparar diversos alimentos em simultâneo sem cruzamento de sabores.
- O revestimento cromado reduz a transferência de odores e sabores entre alimentos, eliminando a necessidade de limpar as placas entre cada utilização e aumentando a produtividade.
- A baixa dispersão de calor da superfície cromada contribui para um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa, especialmente durante longos períodos de operação.
- A bancada de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura garante resistência à corrosão, durabilidade e fácil manutenção para uma operação contínua.
- O alinhamento preciso dos elementos através de juntas cegas assegura uma integração perfeita com outros equipamentos de cozinha modular, otimizando o espaço.

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é perfeito para uma diversidade de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna a snack-bares e take-aways. A sua capacidade de grelhar rapidamente carnes, peixes, vegetais e sanduíches torna-o indispensável em cozinhas com alto volume de serviço. É igualmente adequado para hotéis, cantinas e serviços de catering que

procuram agilidade e eficiência na preparação de refeições variadas.

Características Técnicas

Tipo	Chapa de Grelhar de Sobremesa
Superfície	Lisa, Ranurada e Cromada
Potência Queimadores	2 x 5,5 kW
Potência Total	11,0 kW
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x250h mm
Peso	75 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso cozinhar nesta chapa a gás?

Pode cozinhar uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais, ovos e sanduíches, devido à sua superfície mista lisa e ranurada, que permite diferentes tipos de confeitão.

Como é realizada a limpeza e manutenção da chapa?

A chapa possui uma gaveta extraível de recolha de gorduras em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, o que simplifica drasticamente a limpeza. O revestimento cromado minimiza a adesão de resíduos, facilitando a higiene diária.

É possível preparar diferentes alimentos sem que os sabores se misturem?

Sim, o acabamento cromado da chapa foi concebido para evitar a transferência de odores e sabores, permitindo-lhe cozinhar diferentes alimentos consecutivamente sem comprometer o paladar, o que é crucial em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem da superfície cromada em relação a outros materiais?

Além de impedir a transferência de sabores, a cromagem dura garante uma menor dispersão de calor para o ambiente de trabalho. Isto traduz-se num maior conforto para o chef e numa maior eficiência energética.

É este equipamento adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, sendo um modelo de sobremesa com dimensões de 700x714x250h mm, esta chapa é uma excelente opção para otimizar o espaço em cozinhas compactas, sem sacrificar a capacidade ou a versatilidade de confeitão.