

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



Hotelequip.pt

Chapa de Cozinha a Gás Ranurada Linha 700 - 70 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77TR	Modelo:	MFTG77TR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77TR
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de cozinha a gás com superfície ranhurada para resultados profissionais.
Construção robusta em aço inoxidável, ideal para restauração.

Descricao Completa

chapa a gás profissional — Chapa de Grelhar – Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta chapa a gás da linha 700 oferece uma superfície de confeitação ranhurada de alta performance. A sua construção robusta em aço inoxidável e a placa em aço retificado com 15 mm de espessura garantem durabilidade e uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários excepcionais. O sistema de recolha de gorduras integrado simplifica a limpeza, tornando-a ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço.

A possibilidade de cozedura diferenciada, graças aos queimadores independentes, permite ao utilizador preparar múltiplos alimentos em simultâneo, sem comprometer sabores. Além disso, o acabamento cromado da placa não só facilita a higienização mas também otimiza a retenção de calor, melhorando o conforto no ambiente de trabalho. Uma excelente opção para quem procura um fogão fiável para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, desde restaurantes de serviço completo e cantinas, a snack-bares e casas de catering. A sua capacidade de resposta rápida e eficiência energética tornam-na indispensável para a preparação de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos grelhados que exigem um controlo preciso da temperatura. A robustez da sua construção assegura um desempenho contínuo em cozinhas exigentes.

Características Técnicas

Tipo	Sobremesa
Superfície	Placa ranhurada
Potência Queimadores	2 x 5,5 kW
Potência Total	11,0 kW

Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x250h mm
Peso	75 kg

Perguntas Frequentes

Esta chapa é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e caterings que necessitem de uma solução eficiente e duradoura para grelhar diversos alimentos.

Qual a espessura da placa de confeção?

A placa de confeção tem uma espessura de 15 mm, assegurando uma excelente retenção e distribuição de calor para resultados consistentes.

Como é feita a limpeza da chapa?

Dispõe de uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade até 2 litros para recolha de gorduras, facilitando a limpeza pós-utilização.

O tipo de placa é ranhurada ou lisa?

Este modelo específico possui uma placa ranhurada, perfeita para obter as marcas de grelhado nos seus alimentos, com um aspeto mais profissional.

É possível cozinhar diferentes alimentos sem mistura de sabores?

Sim, o acabamento cromado da placa permite a confeção sucessiva de alimentos diversos sem o risco de transferência de odores e sabores indesejados.