

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 Grelhar a Gás 70cm Cromo Duro com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77ALC	Modelo:	MFTG77ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77ALC
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Tipo

Chapa

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás de 70 cm com superfície lisa em cromo duro e armário, ideal para cozinhas profissionais. Cozedura rápida e higiénica.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa de confeção a gás de 70 cm oferece uma superfície em cromo duro que garante a máxima eficiência e durabilidade. Graças à sua robusta construção em aço inoxidável e aos queimadores de alta potência, este equipamento é ideal para uma confeção rápida e homogénea de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais. A versatilidade superior torna-a uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos servidos.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para o serviço de almoços e jantares. A sua estrutura com armário permite um aproveitamento inteligente do espaço, oferecendo arrumação adicional para utensílios ou ingredientes perto da estação de cocção. A facilidade de limpeza e a capacidade de grelhar diferentes alimentos sem transferência de sabores são características que a sua equipa vai apreciar no dia a dia, melhorando a produtividade e a higiene na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa e Cromada
Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço Doce, com acabamento polido ou em cromo duro
Material do Tampo	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Característica	Detalhe
Potência total	11,0 kW
Queimadores	2 x 5,5 kW
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg
Descarga de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável (capacidade até 2 litros)
Ventilação	Ambiente de trabalho mais confortável devido a menor dispersão de calor

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da placa em cromo duro?

A placa em cromo duro permite a confeitura sucessiva de diferentes alimentos sem o risco de transferência de odores e sabores. Isso elimina a necessidade de limpeza entre cada utilização, otimizando o tempo de preparação e a higiene na sua cozinha.

2. Qual a capacidade da gaveta de descarga de gorduras?

A gaveta extraível de aço inoxidável para descarga de gorduras tem uma capacidade de até 2 litros. Esta característica facilita significativamente as operações de limpeza e manutenção do equipamento.

3. É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo?

Sim, nos modelos de módulo inteiro, a possibilidade de confeitura diferenciada é viável graças aos queimadores ou resistências elétricas independentes. Isso confere grande flexibilidade para preparar diversas iguarias ao mesmo tempo.

4. Esta chapa de grelhar contribui para um ambiente de trabalho mais agradável?

Sim, o revestimento em cromo duro caracteriza-se por uma menor dispersão do calor, o que proporciona um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa. A redução da temperatura ambiente contribui para a melhoria das condições ergonómicas e de bem-estar dos operadores.

5. A chapa é fácil de limpar?

Absolutamente. Além da gaveta de gorduras, o acabamento cromado da superfície e a construção em aço inoxidável facilitam imenso as operações de limpeza. Basta um pano húmido e detergente suave para manter o equipamento impecável.