

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



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Cromada 40 cm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG94ALC	Modelo:	MFTG94ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG94ALC
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás cromada com 40 cm de largura, ideal para cozinhas profissionais. Oferece confeção eficiente, fácil limpeza e máxima higiene.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar – Principais Vantagens

Esta chapa de grelhar a gás foi concebida para oferecer alta performance e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes. A sua superfície, fabricada em aço doce com acabamento em cromo duro e espessura de 15 mm, garante uma distribuição de calor uniforme e impede a transferência de odores e sabores entre os alimentos. Perfeita para uma confeção contínua e sem interrupções da produção.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cafeterias, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e higiene na preparação de alimentos. A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva permitem que chefs e cozinheiros trabalhem de forma mais confortável e produtiva. O design modular permite a integração harmoniosa com outros equipamentos de linha 900, otimizando o espaço na sua cozinha industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Superfície de Confeção	Placa lisa em cromo duro
Espessura da Placa	15 mm
Material da Superfície	Aço doce com acabamento polido ou cromo duro
Capacidade da Gaveta de Gorduras	2.5 litros (removível)
Queimadores	1 x 8.0 kW

Característica	Detalhe
Potência Total	8.0 kW
Voltagem	Não especificada
Superfície Útil	380x720 mm
Dimensões (LxPxA)	400x900x850h mm
Peso	82 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem do acabamento em cromo duro?

R: O acabamento em cromo duro evita a transferência de odores e sabores entre diferentes alimentos durante a confecção, além de facilitar significativamente a limpeza da superfície, tornando-a mais higiênica para o seu negócio.

P: Este equipamento é fácil de limpar?

R: Sim, a chapa possui uma gaveta de gorduras removível em aço inoxidável com capacidade de 2.5 litros, o que simplifica o processo de limpeza e garante a máxima higiene, fundamental em cozinhas profissionais. O revestimento em cromo duro minimiza a aderência de resíduos.

P: Pode ser integrado com outros equipamentos de cozinha?

R: Sim, esta chapa é parte da linha 900, concebida para um alinhamento modular perfeito por justaposição, permitindo que a integre facilmente com outros equipamentos compatíveis para criar uma bancada de trabalho contínua e eficiente na sua cozinha.

P: Qual o tipo de energia utilizada por este equipamento?

R: Este equipamento funciona a gás, oferecendo uma solução energética eficiente para a sua cozinha profissional. É importante verificar a sua instalação para garantir a compatibilidade com o tipo de gás disponível, proporcionando flexibilidade na sua utilização.

P: É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

R: A placa de cromo duro permite a confecção sucessiva de diversos alimentos sem o risco de contaminação cruzada de sabores ou odores, graças às propriedades antiaderentes e de fácil limpeza do material. Isto otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha.