

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 Lisa e Ranurada 70cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77TLR	Modelo:	MFTG77TLR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77TLR
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 70cm com superfície mista lisa e ranurada em aço retificado, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 11kW.

Descricao Completa

Chapa Grelhar a Gás — Chapa Profissional — Eficiência e Versatilidade na Cozinha

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta chapa de grelhar a gás combina robustez e funcionalidade. Apresenta uma superfície mista, lisa e ranhurada, permitindo uma diversidade de preparações culinárias, desde carnes suculentas a vegetais delicados. A construção em aço e um sistema de recolha de gorduras integrado facilitam a manutenção e garantem um ambiente de trabalho mais higiénico. É a solução ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho para a confeção diária.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para uma vasta gama de negócios na área da restauração. Em restaurantes, permite preparar rapidamente grelhados e frituras, otimizando o serviço durante as horas de pico. Em hotéis, pode integrar a área de pequenos-almoços ou buffets, oferecendo uma opção versátil para a cozinha ao vivo. Também é uma excelente escolha para self-services e grandes cozinhas profissionais, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são cruciais. É, sem dúvida, um fogão de cozinha que impulsionará o seu negócio.

Características Técnicas

Superfície de Confeção	Aço doce, polido ou cromado, 15 mm de espessura
Potência dos Queimadores	2 x 5,5 kW
Potência Total	11,0 kW
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x250h mm
Peso	75 kg
Descarga de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável, 2 litros de capacidade

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da superfície de confeitação mista?

A superfície mista, lisa e ranhurada, oferece versatilidade, permitindo cozinhar diferentes tipos de alimentos, desde ovos e panquecas na parte lisa a bifes e legumes na ranhurada. Isto otimiza o espaço e a eficiência na cozinha.

É fácil de limpar?

Sim, o design com placa totalmente vedada e a gaveta extraível em aço inoxidável para recolha de gorduras tornam a limpeza rápida e eficiente. A superfície cromada, quando presente, minimiza a aderência de resíduos.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Absolutamente. Projetado para o setor profissional, este grelhador industrial suporta o uso intensivo diário em cozinhas de hotéis, restaurantes e outros serviços de alimentação. A sua robustez garante longevidade.

Qual a capacidade da gaveta de gorduras?

A gaveta extraível de aço inoxidável tem uma capacidade de até 2 litros, o que reduz a frequência de esvaziamento e facilita a gestão dos resíduos de gordura durante o serviço.

Posso cozinhar diferentes alimentos sem que os sabores se misturem?

Sim, a descrição indica que o acabamento cromado permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem risco de transferência de odores e sabores, eliminando a necessidade de limpar a chapa entre cada preparação (aplica-se a modelos com acabamento cromado).