

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 700x714x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77ALRC	Modelo:	MFTG77ALRC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77ALRC
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	700
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com superfície de cromo duro, lisa e ranhurada. Ideal para cozinhas movimentadas, garante eficiência e higiene.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de confeção versátil que permite preparar uma vasta gama de alimentos. A combinação de uma placa lisa e uma placa ranhurada, ambas em cromo duro, confere durabilidade superior e excelentes resultados culinários. Desenhado para otimizar o espaço e a funcionalidade, facilita as operações de limpeza e garante um ambiente de trabalho mais confortável, evitando a dispersão excessiva de calor.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta chapa de confeção a gás torna-a ideal para restaurantes, cafés, hotéis e qualquer tipo de estabelecimento de restauração que procure eficiência e qualidade. É perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos, e outros alimentos, tanto em superfícies lisas para um cozinhado uniforme, como em superfícies ranhuradas para um acabamento marcado. A sua capacidade de processar alimentos diferentes sucessivamente, sem transferência de cheiros e sabores, é um trunfo valioso para dinamizar o serviço de qualquer cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placa de Cozedura	Totalmente encerrada na bancada de trabalho, aço doce, acabamento polido ou cromo duro, 15 mm de espessura.
Descarga de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável com capacidade de 2 litros.

Característica	Detalhe
Queimadores / Resistências	Queimadores independentes para cozedura diferenciada.
Acabamento	Cromado, evita transferência de odores e sabores, facilita a limpeza, menor dispersão de calor.
Bancada de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura.
Alineação Elementos	Através de tapajuntas.
Potência Queimadores	2 x 5,5 kW
Potência Total	11,0 kW
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa cromada dura?

O acabamento cromado permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre cada confeção, além de facilitar a higiene geral e reduzir a dispersão de calor no ambiente de trabalho.

Para que serve a gaveta extraível de gorduras?

A gaveta extraível em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, foi pensada para coletar os resíduos de gordura durante a confeção, simplificando significativamente as tarefas de limpeza e manutenção do equipamento.

Este equipamento pode ser utilizado para diferentes tipos de cozinhados?

Sim, a combinação de placa lisa e ranurada, juntamente com queimadores independentes, permite uma cozedura diferenciada e adaptada a uma grande variedade de pratos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, proporcionando máxima flexibilidade na sua cozinha.

Qual o material da bancada de trabalho?

A robusta bancada de trabalho é fabricada em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

Como é controlada a temperatura dos queimadores?

Os queimadores possuem controlo independente, permitindo ajustar a intensidade do calor em cada

zona da placa, o que é ideal para cozinhar vários alimentos em simultâneo com requisitos de temperatura distintos. Esta funcionalidade oferece precisão e controlo total sobre o processo de confeção.