

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

Chapa de Grelhar a Gás Ranhurada de Bancada Aço 40cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG74TR	Modelo:	MFTG74TR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG74TR
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás ranhurada de bancada em aço, 40cm L x 71.4cm P x 25cm A, potência 5.5kW. Ideal para uso profissional intenso, fácil de limpar.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Esta chapa de grelhar a gás foi desenhada para a excelência na cozinha profissional, oferecendo robustez, eficiência energética e facilidade de manutenção. Ideal para uma confeitão rápida e uniforme, a superfície ranhurada permite criar aquele aspeto grelhado autêntico e irresistível nos seus pratos. Fabricada para suportar o uso intensivo, assegura durabilidade e desempenho consistente, economizando tempo e recursos nas suas operações diárias.

A pensar na otimização do espaço, esta grelha de bancada é compacta, mas oferece uma área de grelhar generosa. A conceção inteligente, com um sistema de recolha de gorduras, simplifica a limpeza e garante uma higiene impecável. A sua performance térmica estável e os controlos de temperatura independentes, permitem uma cozedura precisa e adaptada a diferentes tipos de alimentos, melhorando a qualidade do serviço.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de cozinha é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, snack-bares, cafetarias e hotéis. Perfeita para grelhar carnes, peixe, legumes ou mesmo sanduíches, a sua performance destaca-se em ambientes de alta procura. Chefs e cozinheiros profissionais irão valorizar a capacidade de resposta e a fiabilidade deste equipamento, que contribui para um ambiente de trabalho mais eficiente e produtivo. É o aliado ideal para confeccionar uma ementa variada com resultados consistentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Chapa de grelhar a gás de bancada

Superfície	Ranhurada em aço doce (15 mm espessura) com acabamento polido
Potência do queimador	1 x 5,5 kW
Potência total	5,5 kW
Superfície útil	350 x 570 mm
Dimensões (LxPxA)	400 x 714 x 250 mm
Peso	43 kg
Material da estrutura	Aço AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Sistema de recolha de gorduras	Gaveta extraível em aço inoxidável, capacidade para até 2 litros
Alinhamento	Elementos alinhados com tapajuntas

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de confeção?

A placa de confeção possui uma espessura robusta de 15 mm, garantindo excelente retenção de calor e durabilidade para um uso profissional intenso.

É fácil limpar a chapa de grelhar?

Sim, este equipamento foi concebido para facilitar a limpeza, incorporando uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade até 2 litros para recolha de gorduras, tornando a manutenção diária simples e rápida.

Quais os benefícios da superfície ranhurada?

A superfície ranhurada da chapa não só confere aos alimentos um aspeto estético atraente de grelhado, como também permite um escoamento eficiente das gorduras durante a cozedura, resultando em pratos mais saudáveis e saborosos.

Este equipamento pode ser utilizado em qualquer estabelecimento profissional?

Com as suas dimensões compactas e elevada capacidade de desempenho, esta unidade é ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que procuram eficiência e qualidade de confeção.

É possível cozinhar diferentes alimentos sem mistura de sabores?

Embora a placa seja única, o material da superfície e a rápida limpeza da gaveta de gorduras permitem minimizar a transferência de sabores se a superfície for mantida limpa entre as diferentes utilizações. Para separação total, considere chapas com queimadores independentes e superfícies separadas.