

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Lisa 40cm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG74TL	Modelo:	MFTG74TL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG74TL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás lisa de 40cm, ideal para cozinhas profissionais. Desempenho robusto, fácil limpeza e integração na linha de confeitão 700.

Descricao Completa

chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo um desempenho excecional e resultados consistentes. A sua superfície de confeitão lisa em aço garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para preparar uma vasta variedade de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, com um sistema de recolha de gorduras que otimiza a higiene na sua operação diária.

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais para ambientes de restauração intensivos. O design modular permite uma integração perfeita em qualquer linha de confeitão de 700 mm, maximizando o espaço e a eficiência na sua cozinha. Um investimento duradouro que eleva o padrão de qualquer serviço de restauração, contribuindo para uma cozinha de excelência.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de aquecimento é especialmente indicado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure um equipamento fiável e eficiente para grelhar. A versatilidade da sua placa lisa permite a preparação simultânea de diferentes alimentos, sem mistura de sabores, o que é crucial em serviços com elevada afluência. É a solução perfeita para chefs que necessitam de um desempenho fiável, com capacidade de resposta rápida e manutenção simplificada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Chapa de Grelhar a Gás

Característica	Detalhe
Instalação	Sobremesa / Bancada
Superfície da Placa	Lisa, em aço retificado
Espessura da Placa	15 mm
Material do Tampo de Trabalho	Aço Inoxidável AISI 18/10
Espessura do Tampo de Trabalho	1 mm
Coletor de Gordura	Gaveta removível de aço inoxidável, capacidade 2 litros
Potência do Queimador	1 x 5,5 kW
Potência Total	5,5 kW
Área Útil da Superfície	350x570h mm
Dimensões Globais	400x714x250h mm
Peso	43 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta chapa de grelhar particularmente indicada?

Esta plancha é ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento compacto e eficiente para grelhar diversos alimentos com precisão.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada graças à placa de aço, à gaveta de recolha de gorduras removível e à superfície lisa, que permite uma higienização rápida e eficaz.

É possível utilizar esta chapa para cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, a tecnologia de revestimento cromado, se presente, ou a superfície lisa e de fácil limpeza permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem transferência de odores ou sabores.

Qual a durabilidade esperada deste aparelho em ambiente profissional?

Construída em aço inoxidável e materiais de alta qualidade, esta chapate apresenta uma robustez excecional, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este modelo pode ser integrado em qualquer linha de equipamentos de cozinha?

Sim, o design modular "Sobremesa" e a conformidade com as dimensões da linha 700 permite uma integração fácil e eficiente em setups de cozinha existentes ou novos, permitindo maximizar o espaço de trabalho.