

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 Bancada Cromo Duro 40 cm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG74TLC	Modelo:	MFTG74TLC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG74TLC
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de bancada, com placa lisa de cromo duro de 15 mm e 40 cm de largura, ideal para cozinhas profissionais. Fácil limpeza.

Descricao Completa

Chapa Grelhar a Gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Esta chapa de cozinhar industrial a gás foi concebida para otimizar os seus processos de confeção em cozinhas profissionais. Com uma placa de cromo duro de 15 mm, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários impecáveis. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento robusto e de alto desempenho para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carne, peixe e legumes, com eficiência e higiene superiores. A facilidade de limpeza e a durabilidade do material promovem um ambiente de trabalho mais ergonómico e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução fiável para grelhar. A tecnologia de cromo duro permite a confeção sucessiva de diferentes ingredientes sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpar a superfície entre cada utilização. Isto torna-a particularmente útil para cozinhas com grandes volumes de trabalho, onde a rapidez e a higiene são cruciais. É um investimento inteligente para a sua equipa, uma vez que proporciona conforto e eficácia na preparação diária das ementas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Sobremesa
Superfície de Confeção	Placa lisa e cromada
Potência dos Queimadores	1 x 5,5 kW

Característica	Detalhe
Potência Total	5,5 kW
Superfície Útil	350x570h mm
Dimensões (LxPxA)	400x714x250h mm
Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço doce, cromado
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Capacidade da Gaveta de Gordura	2 litros
Peso	43 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem da placa de cromo duro?

A placa de cromo duro permite cozinhar diferentes alimentos consecutivamente sem mistura de sabores ou odores, o que poupa tempo e melhora a eficiência na cozinha profissional.

2. Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a placa de cromo duro e a gaveta extraível para recolha de gorduras, com capacidade para 2 litros, tornam a limpeza muito simples e rápida.

3. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta chapa?

É ideal para restaurantes, bares, hotéis e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento versátil e durável para a preparação de refeições variadas e em grandes volumes.

4. O equipamento é adequado para uso contínuo?

Absolutamente. A sua robustez, o material em aço AISI 18/10 e a conceção para cozinhas profissionais garantem uma operação contínua e eficiente.

5. Quais as dimensões e o peso deste fry-top de bancada?

As dimensões do equipamento são 400x714x250h mm e pesa 43 kg, sendo perfeito para ser colocado em bancadas sem ocupar demasiado espaço.