

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Chapa de Grelhar a Gás Lisa Magistra Plus 700 40cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG74AL	Modelo:	MFTG74AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG74AL
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com superfície lisa em cromo duro, 40 cm. Ideal para cozinhas de restaurantes que exigem eficiência e versatilidade.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar a gás da linha Magistra Plus 700 oferece um desempenho excepcional e durabilidade inigualável. A superfície de cozinhado lisa, com 15 mm de espessura e acabamento em cromo duro, garante uma distribuição de calor uniforme e uma retenção de sabor superior, ideal para uma vasta gama de alimentos. Desfrute de um ambiente de trabalho mais confortável devido à menor dispersão de calor do revestimento cromado, contribuindo para a eficiência da sua equipa.

A limpeza é simplificada com a gaveta de recolha de gorduras removível em aço inoxidável, com capacidade de até 2 litros. Este equipamento de confeção permite diferentes tipos de cozinhado graças aos queimadores a gás independentes, garantindo flexibilidade na sua ementa. A estrutura robusta em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo, sendo um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este queimador é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de restauração como restaurantes, hotéis e snack-bares. A sua capacidade de cozinhar diferentes alimentos consecutivamente, sem transferência de odores e sabores, torna-o indispensável em cozinhas com elevada produção. É ideal para preparar carnes, peixes, vegetais e muitos outros pratos, mantendo a qualidade e o sabor original de cada ingrediente. O design compacto e a construção modular (Linha 700) permitem uma integração eficiente em qualquer configuração de cozinha, otimizando o espaço e a ergonomia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Placa	Lisa, aço retificado com acabamento polido ou cromo duro, 15 mm espessura
Sistema de Recolha de Gorduras	Gaveta extraível em aço inoxidável, capacidade até 2 litros
Potência Bruta	5,5 kW (1 queimador de 5,5 kW)
Superfície Útil	350x570h mm
Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	63 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Linha	Linha 700

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do acabamento em cromo duro?

O acabamento em cromo duro permite cozinhar diferentes alimentos sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpar a superfície após cada utilização. Além disso, proporciona uma menor dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais confortável.

É fácil de limpar?

Sim, a gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável e a superfície de cocção em aço retificado ou cromo duro facilitam bastante a limpeza diária. A manutenção é rápida e eficiente, ideal para operações com alto volume.

Este equipamento é adequado para cozinhas de restauração rápida?

Absolutamente. A sua capacidade de cozedura diferenciada e a rapidez na preparação de alimentos tornam-no ideal para restaurantes e snack-bares que exigem agilidade e qualidade no serviço.

Posso utilizar este fogão para diferentes tipos de cozinhados?

Sim, a tecnologia de queimadores independentes permite ajustar o calor em diferentes áreas da placa, o que é perfeito para técnicas de confeção variadas e para manter diferentes temperaturas simultaneamente.

Como se integra este móvel na minha cozinha profissional?

Sendo parte da Linha 700, este módulo integra-se perfeitamente com outros equipamentos da mesma linha, permitindo uma configuração de cozinha harmoniosa e funcional. A sua altura de 850 mm alinha-se com as bancadas padrão, com este fogão profissional.