

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 Gás Cromoduro 40cm com Armário Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG74ALC	Modelo:	MFTG74ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG74ALC
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás de 40cm com placa lisa cromodura, 5,5 Kw de potência e armário. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

chapa grelhar gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes de restauração exigentes, esta chapa de grelhar a gás com cromoduro oferece durabilidade superior e eficiência energética. A sua superfície de confeção de 15 mm de espessura, totalmente encerrada, garante uma distribuição de calor uniforme e um desempenho ideal para uma vasta gama de alimentos. Desfrute de um cozinhado sem transferência de odores e sabores, ideal para cozinhas de alta rotação e negócios de alimentação rápida.

A facilidade de limpeza é assegurada pela gaveta extraível de aço inoxidável com capacidade até 2 litros, tornando a manutenção diária simples e rápida. A menor dispersão de calor proporcionada pelo revestimento cromado contribui para um ambiente de trabalho mais confortável, um benefício notável para o bem-estar da sua equipa e otimização do espaço na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e versátil destaca-se em diversos setores da hotelaria, como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. É a escolha adequada para preparar pratos que requerem cocção precisa e uniforme, desde carnes perfeitamente seladas a vegetais tenros e ovos, assegurando sempre resultados gastronómicos de alta qualidade. A sua construção de aço e acabamento cromado garantem uma longa vida útil mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Pequenos estabelecimentos, como food trucks e serviços de catering, também podem beneficiar da versatilidade e eficiência desta chapa de grelhar. A possibilidade de cozinhar diferentes alimentos em sequência sem contaminação de sabores é uma mais-valia que otimiza a produtividade e a satisfação dos clientes. Simplifique as operações de cozinha e eleve o nível dos seus pratos.

Características Técnicas

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

Tipo de Placa	Lisa, Cromada
Material da Superfície	Aço doce com acabamento polido ou cromado duro (15 mm espessura)
Gaveta de Gorduras	Extraível em aço inoxidável, capacidade 2 litros
Potência do Queimador	1 x 5,5 Kw
Potência total	5,5 Kw
Superfície Útil	350 x 570h mm
Dimensões	400 x 714 x 850h mm
Peso	63 kg
Painel de trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem do acabamento cromado na superfície da placa?

O acabamento cromado permite cozinhar diferentes alimentos em sequência sem risco de transferência de odores e sabores, eliminando a necessidade de limpar o equipamento após cada uso. Além disso, proporciona uma menor dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais agradável.

2. A chapa é fácil de limpar?

Sim, a chapa foi concebida para uma limpeza fácil. Possui uma gaveta extraível de aço inoxidável com capacidade de 2 litros para recolha de gorduras, simplificando significativamente as operações de higiene após a utilização.

3. É possível cozinhar vários alimentos ao mesmo tempo nesta chapa?

Sim, o design da placa permite a cocção diferenciada (em modelos de módulo inteiro), graças à gestão independente dos queimadores. Isto é ideal para cozinhar vários pratos em simultâneo, mantendo a qualidade individual de cada um.

4. Qual o tipo de energia utilizada por este equipamento?

Esta chapa de grelhar funciona a gás, oferecendo uma potência total de 5,5 Kw através de um queimador eficiente. É uma excelente opção para cozinhas que necessitam de um controlo preciso da temperatura e um aquecimento rápido.

5. Em que tipo de estabelecimentos esta chapa é mais indicada?

Esta chapa é perfeita para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cafetarias e serviços de catering, onde a durabilidade, eficiência e a capacidade de cozinhar diversos alimentos de forma higiénica e rápida são fatores críticos para o sucesso operacional.