

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Elétrica Industrial 70 cm com Forno MAGISTRA PLUS 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMTPE77T	Modelo:	MTPE77T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	69 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MTPE77T
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Chapa de grelhar elétrica industrial de bancada com 70 cm e forno, ideal para cozinhas profissionais que buscam versatilidade e eficiência.

Descrição Completa

Chapa Elétrica – Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta chapa de grelhar com forno elétrico incorporado é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, suportando as exigências diárias do setor da restauração. Permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais, com controlo preciso de temperatura para resultados sempre perfeitos.

Equipamento com uma ampla superfície de confeção e quatro zonas de aquecimento independentes, assegurando flexibilidade operacional. A integração de um forno elétrico multifuncional aumenta a capacidade de produção, permitindo assar, gratinar ou manter alimentos quentes simultaneamente. É um investimento inteligente para otimizar o espaço e a funcionalidade da sua cozinha, garantindo um desempenho excecional.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um sistema de confeção de alto desempenho. A sua capacidade de grelhar e assar em simultâneo torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e expandir a oferta. Facilita a preparação de refeições em grande volume com consistência, sendo um aliado valioso para chefs e equipas de cozinha exigentes.

A versatilidade da chapa, combinada com o forno, permite um serviço eficiente de pequeno-almoço, almoço e jantar. É uma mais-valia para a produção de pratos variados, desde os mais simples aos mais elaborados, contribuindo para a satisfação do cliente e para a rentabilidade do seu negócio. A durabilidade dos materiais e a facilidade de manutenção garantem um tempo de vida útil prolongado, reduzindo custos a longo prazo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Sobremesa
Material da Chapa	Ferro fundido (10 mm) e aço doce (15 mm)
Superfície da Placa	40 dm² com anel central móvel
Zonas de Confeção	4 (com controlo independente nas versões elétricas)
Queimador	Aço de 9 kW (versão a gás)
Ignição do Queimador	Piezoelétrico (versão a gás)
Controlo de Temperatura	Termostático (versão a gás)
Forno Elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável de 5,3 kW
Controlo de Temperatura do Forno	Termostático com duplo controlo inferior/superior
Forno a Gás	Queimador de 6 kW (8 kW para forno maxi) com chama autoestabilizada
Grelha do Forno	Suporte para 3 GN 2/1
Potência da Placa (Elétrica)	4 x 2,25 kW
Potência Total (Elétrica)	9,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	69 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa elétrica em comparação com a versão a gás?

A chapa elétrica oferece quatro zonas de confeção independentes, proporcionando maior precisão e versatilidade no controlo da temperatura para diferentes alimentos, o que é ideal para otimizar o tempo e a qualidade na cozinha.

É possível utilizar o forno e a chapa simultaneamente?

Sim, o design deste equipamento permite a utilização simultânea da chapa e do forno, maximizando a produtividade da sua cozinha e permitindo a preparação de pratos diversificados ao mesmo tempo.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Graças à sua construção em aço inoxidável e às superfícies lisas, a limpeza é simplificada, necessitando apenas de produtos adequados para aço inoxidável e uma rotina de manutenção básica para garantir a higiene e durabilidade.

Quais os tipos de alimentos que podem ser cozinhados nesta chapa?

A chapa é extremamente versátil, permitindo grelhar, selar e saltear uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais e até mesmo preparar refeições completas, com excelentes resultados.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sendo um modelo de sobremesa com dimensões eficientes (700x714x850h mm), é uma excelente opção para cozinhas profissionais que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade ou o desempenho.