

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

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica com Base 700, 40cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPLG74A	Modelo:	MPLG74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPLG74A
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra vulcânica e grelha reversível para carne/peixe. Ideal para cozinhas de alta exigência, 400x714x850h mm.

Descricao Completa

Churrasqueira a Gás — Principais Vantagens

Este grelhador profissional a gás com pedra vulcânica eleva a qualidade das suas confeções, proporcionando um sabor inconfundível aos alimentos. Concebido para cozinhas de alta exigência, o equipamento oferece um método de cozinhado saudável e eficiente, ideal para diversos pratos.

A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional. A gaveta de recolha de gorduras integrada simplifica a manutenção e promove uma higiene superior na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafetarias, esplanadas e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure um grelhador potente e versátil. O seu design compacto e funcional adapta-se a diferentes espaços, tornando-o uma solução prática para as suas necessidades de grelhados.

A grelha reversível, desenvolvida tanto para carne como para peixe, oferece máxima flexibilidade, ideal para ementas diversificadas. A sua fiabilidade e performance são cruciais para um serviço eficiente e de alta qualidade.

Características Técnicas

Queimadores	1
Potência do Queimador	1 x 7,5 KW
Potência Total	7,5 KW
Área Útil de Cozedura	352x475 mm

Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	50 kg
Material da Grelha	Ferro Fundido
Grelha Reversível	Carne/Peixe
Gaveta de Gorduras	Extraível em Aço Inoxidável
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Tipo de Grelhador	Pedra Vulcânica

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso cozinhar neste grelhador?

Este equipamento versátil permite grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes e vegetais, graças à sua grelha reversível e à distribuição uniforme do calor.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a inclusão de uma gaveta extraível em aço inoxidável para recolha de gorduras e a superfície de trabalho em aço AISI 18/10 facilitam imenso o processo de limpeza diário e a manutenção geral do aparelho.

Qual a durabilidade esperada deste grelhador?

Construído com materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável de 1 mm de espessura, este grelhador profissional foi concebido para resistir ao uso intenso e prolongado em ambientes comerciais exigentes, garantindo uma longa vida útil.

Posso utilizá-lo em qualquer tipo de cozinha?

Com as suas dimensões compactas e a funcionalidade de ser um módulo completo (com base), este grelhador integra-se facilmente em diversas configurações de cozinha profissional, desde restaurantes a cafetarias, otimizando o espaço disponível.

A pedra vulcânica requer alguma manutenção especial?

As pedras vulcânicas são conhecidas pela sua durabilidade e capacidade de reter calor. A manutenção é simples, exigindo apenas a limpeza regular dos resíduos após cada utilização para garantir o melhor desempenho e higiene.