

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa Elétrica Profissional c/ Armário 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE98AL	Modelo:	MFTE98AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE98AL

Descricao Resumida

Chapa elétrica profissional de 80 cm com placa lisa retificada e armário, ideal para restaurantes e hotelaria. Potência de 12 kW e fácil limpeza.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar elétrica de 80 cm com armário oferece desempenho e robustez. É ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção em aço retificado e a placa de cozimento de 15 mm de espessura asseguram uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional, tornando-a uma peça central para qualquer operação de restauração.

A incorporação de um armário na base não só otimiza o espaço de trabalho, como também proporciona um armazenamento conveniente para utensílios e outros equipamentos de cozinha. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, com um sistema de recolha de gorduras que simplifica a manutenção diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente. Esta solução é perfeita para incrementar a sua ementa com pratos confeccionados na perfeição.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a adição ideal a qualquer cozinha em restaurantes movimentados, cantinas e refeitórios de grande escala que necessitem de uma estação de confeção de alto volume e desempenho constante. Para estabelecimentos de hotelaria e serviços de restauração que procuram equipamentos fiáveis e de longa duração, uma chapa com estas características é insubstituível. A sua versatilidade permite o uso em espaços de 'show cooking' ou em áreas de preparação rápida, servindo uma diversidade de pratos de forma eficiente.

A capacidade de cozedura diferenciada e a reduzida dispersão de calor no ambiente de trabalho aumentam o conforto e a produtividade da sua equipa. É uma aposta segura para quem procura otimizar a preparação de refeições, desde o pequeno-almoço ao jantar. A sua robustez e facilidade de manutenção significam menos interrupções e mais tempo dedicado à criação culinária, garantindo satisfação tanto para os chefs como para os clientes.

Características Técnicas

Placa	Lisa, Aço Retificado
-------	----------------------

Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço Doce (acabamento polido ou cromo duro)
Sistema de Recolha de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável, 2,5 L
Potência de Queimadores	2 x 6,0 kW
Potência Total	12,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	780 x 720 mm
Dimensões	800 x 900 x 850h mm
Peso	135 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de cozedura desta chapa elétrica?

A chapa possui uma placa de cozedura robusta com 15 mm de espessura, garantindo excelente retenção e distribuição de calor para resultados culinários superiores.

Como é feita a limpeza e manutenção desta chapa de grelhar?

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável, com capacidade de 2,5 litros, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo sem mistura de sabores?

Sim, o acabamento cromado da placa permite cozinhar distintos alimentos consecutivamente, evitando a transferência de odores e sabores, o que otimiza o fluxo de trabalho sem necessidade de limpeza intermédia.

Quais os benefícios do acabamento cromado para o ambiente de trabalho?

Além de facilitar a limpeza, o revestimento cromado reduz a dispersão de calor para o ambiente, proporcionando uma cozinha mais fresca e confortável para os seus colaboradores.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

A integração do armário na base otimiza o espaço, tornando-o uma solução eficiente para cozinhas profissionais que necessitam de equipamento de alto desempenho com capacidade de arrumação.