

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top Eléctrico Ranurado 8kW 70cm Sobremesa Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTE77TR	<b>Modelo:</b>	MFTE77TR
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	75 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTE77TR

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico ranhurado de 8 kW e 70 cm, ideal para grelhados com alta eficiência e fácil limpeza. Perfeito para cozinhas profissionais. MFTE77TR.

## Descricao Completa

### Confeção Eficiente — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, concebido para cozinhas profissionais, oferece uma superfície de confeção ranhurada de alta performance. A sua chapa em aço retificado de 15 mm assegura uma distribuição de calor uniforme e durabilidade excecional, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais. Um sistema de recolha de gorduras, com uma gaveta extraível em aço inoxidável de 2 litros, facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa. O acabamento cromado da chapa previne a transferência de sabores e odores, permitindo cozinhar diversos alimentos sequencialmente sem necessidade de limpeza intermédia, um benefício para a eficiência operacional.

A tecnologia de aquecimento elétrico independente, presente nos modelos de módulo inteiro, possibilita a cocção diferenciada para atender às necessidades específicas de cada prato. Esta superfície de grelhar é perfeita para ambientes de elevada exigência, prometendo resultados consistentes e maior conforto para o seu pessoal, graças à menor dispersão de calor.

### Aplicações Profissionais

A chapa de grelhar elétrica é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e todos os estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento versátil e fiável para a confeção de pratos grelhados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para serviços de almoço e jantar com elevado volume, garantindo sempre a melhor qualidade dos alimentos. Poderá cozinhar bife, hambúrgueres, legumes ou ovos com facilidade e controlo total da temperatura. A linha de módulos de 700 mm permite a integração perfeita com outros elementos da sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Sobremesa
Tipo de Placa	Ranhurada

Característica	Detalhe
Material da Placa	Aço retificado de 15 mm
Capacidade da Gaveta de Gorduras	2 Litros
Potência por Resistência	2 x 4,0 kW
Potência Total	8,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x250h mm
Peso	75 kg

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de espaços esta chapa é mais adequada?

Esta chapa de grelhar é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias onde a versatilidade e a rapidez na confeção de grelhados são essenciais. A sua configuração de sobremesa permite uma fácil integração em diferentes layouts de cozinha.

### Como é realizada a manutenção e limpeza do equipamento?

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável e pela superfície de confeção com acabamento cromado. Este design permite remover resíduos e limpar a chapa de forma rápida e eficiente após cada utilização.

### É possível cozinhar diferentes alimentos sem que os sabores se misturem?

Sim, o acabamento cromado da superfície da chapa minimiza a transferência de odores e sabores entre alimentos. Esta característica é ideal para cozinhas com menus variados, que precisam de flexibilidade na preparação sem comprometer a qualidade.

### Qual a vantagem da potência de 8,0 kW?

Uma potência de 8,0 kW garante um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, mesmo durante picos de utilização. Isto traduz-se em maior produtividade e controlo preciso durante a confeção dos seus grelhados.

### Este equipamento é fácil de instalar e usar?

Sendo um equipamento de sobremesa, a sua instalação é descomplicada, necessitando apenas de uma ligação elétrica adequada. Os controlos independentes de temperatura tornam a sua operação intuitiva e fácil de dominar pela sua equipa de cozinha.