

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



Chapa de Grelhar Elétrica 70cm Cromada Lisa-Ranhurada Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE77ALRC	Modelo:	MFTE77ALRC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE77ALRC

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica 70 cm profissional com superfícies lisa e ranhurada em cromo duro, ideal para cozinhas de alta exigência. Potência 8 kW.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Eleve a qualidade da confeitura na sua cozinha profissional com esta avançada chapa de grelhar elétrica, perfeita para ambientes de restauração movimentados. A sua robusta placa de 15 mm de espessura, com acabamento em cromo duro e totalmente encerrada na bancada, assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários excepcionais. Ideal para cozinhar uma variedade de alimentos de forma eficiente e sem transferência de sabores, esta chapa é um investimento na excelência da sua ementa.

Aplicações Profissionais

Esta chapa é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering, que procuram um equipamento de cozinha versátil e de alto desempenho. A sua capacidade de cocção diferenciada, graças às resistências elétricas independentes, permite a simultaneidade na preparação de diversos pratos, otimizando o tempo e a versatilidade. A facilidade de limpeza e a durabilidade do cromado são benefícios adicionais que contribuem para um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo, tornando-a uma excelente opção para qualquer cozinheiro profissional. Esta chapa garante resultados consistentes e deliciosos, elevando o nível da sua oferta gastronómica. A sua estrutura com móvel integrado proporciona uma conveniência extra em termos de arrumação e organização na cozinha, um fator crucial em qualquer estabelecimento de food service.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Lisa, Ranurada e Cromada
Potência Resistências	2 x 4,0 kW
Potência Total	8,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	650x570h mm

Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg
Material da Placa	Aço doce, acabamento em cromo duro
Espessura da Placa	15 mm
Gaveta de Gorduras	Removível, aço inoxidável, 2 litros
Bancada de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do acabamento em cromo duro?

O acabamento em cromo duro permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem transferência de odores e sabores, além de facilitar a limpeza e reduzir a dispersão de calor no ambiente de trabalho.

É possível cozinhar vários alimentos ao mesmo tempo?

Sim, este grelhador elétrico possui resistências independentes, possibilitando a cocção diferenciada e simultânea de múltiplos alimentos, o que otimiza o fluxo de trabalho na cozinha.

Como é realizada a limpeza das gorduras?

Este equipamento está desenhado com uma gaveta extraível de aço inoxidável, com capacidade de até 2 litros, que facilita imensamente a descarga e limpeza das gorduras acumuladas.

Qual o material da bancada de trabalho?

A bancada de trabalho é fabricada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento?

Devido à sua robustez, versatilidade e eficiência energética, este fogão elétrico é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, catering e qualquer negócio que exija um equipamento de confeitaria de alto desempenho.