

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar Elétrica Lisa 70cm Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTE77TL	<b>Modelo:</b>	MFTE77TL
<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>	MFTE77TL

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de 70 cm com placa lisa em aço. Ideal para uso profissional em restaurantes e hotéis, garantindo eficiência e higiene.

## Descrição Completa

### Confeção Eficiente — Principais Vantagens

Melhore a produtividade na sua cozinha profissional com esta chapa elétrica, ideal para a confeção de uma vasta gama de alimentos. Esta plancha de alto desempenho garante uma distribuição uniforme do calor e um rápido aquecimento, essencial para o ritmo exigente de restaurantes e snack-bars. A durabilidade e fácil manutenção tornam-na numa peça central para a sua linha de confeção.

Esta superfície de cozedura foi concebida para maximizar a higiene e simplificar a limpeza, graças ao seu sistema de recolha de gorduras. O design da placa em aço retificado ou cromado, com 15 mm de espessura, é perfeito para diferentes técnicas culinárias, assegurando a qualidade dos seus pratos. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante longevidade e resistência em ambientes de uso intensivo.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de aquecimento é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, cozinhas de hotelaria, cafetarias, e qualquer estabelecimento de restauração que procure uma solução de grelhar versátil e de alta capacidade. A sua adaptabilidade permite cozinhar desde carnes e peixes a legumes e ovos, respondendo às diversas necessidades de ementas variadas. É perfeita para operações de produção contínuas, mantendo a qualidade constante.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa
Potência Total	8,0 kW
Potência Resistência	2 x 4,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	650x570 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	700x714x250 mm
Peso	75 kg
Espessura da Placa	15 mm
Material da Superfície	Aço doce polido ou cromado
Gaveta de Gorduras	Extraível, aço inoxidável (capacidade 2 litros)
Mesa de Trabalho	Aço AISI 18/10, 1 mm de espessura
Tipo de Equipamento	De Sobremesa

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a principal vantagem de uma placa de grelhar cromada?**

**R:** A superfície cromada permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre cada uso. Além disso, proporciona uma menor dispersão de calor no ambiente de trabalho.

**P: É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo com temperaturas distintas?**

**R:** Sim, nos modelos de módulo inteiro com resistências elétricas independentes, é possível diferenciar as zonas de cozedura para adaptar a temperatura conforme os alimentos.

**P: Qual a capacidade da gaveta de recolha de gorduras?**

**R:** A gaveta extraível em aço inoxidável tem uma capacidade de até 2 litros, facilitando a limpeza e manutenção do equipamento.

**P: Onde pode ser utilizada esta chapa de grelhar profissional?**

**R:** É ideal para cozinhas industriais, restaurantes, snack-bares, hotéis e quaisquer estabelecimentos de restauração onde seja necessário um equipamento de grelhar eficiente e de fácil limpeza.

**P: Como se alinha este equipamento com outros elementos da cozinha profissional?**

**R:** O alinhamento dos elementos é feito através de tapajuntas, permitindo uma integração perfeita e um acabamento profissional na sua linha de confeção.