

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 80cm Mista com Armário Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE98ALR	Modelo:	MFTE98ALR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE98ALR

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de 80cm mista (lisa/estriada) com armário e 12kW de potência, ideal para cozinhas profissionais de grande volume.

Descricao Completa

Chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta superfície de confeitura oferece uma versatilidade excepcional, permitindo grelhar uma vasta gama de alimentos de forma eficiente. A combinação de secções lisas e estriadas, juntamente com o aquecimento elétrico independente, proporciona um controlo preciso sobre o processo de cozedura. É uma solução robusta e de alta performance para o dia a dia na restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento industrial é ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer outra cozinha profissional que necessite de uma superfície de grelhar de alta capacidade e durabilidade. A sua construção em aço retificado garante uma distribuição uniforme do calor e um desempenho consistente, fundamental para a preparação de pratos variados, desde carnes e peixe a vegetais e ovos. O móvel integrado oferece arrumação prática, otimizando o espaço de trabalho na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placa de Cozedura	Aço doce, polido ou cromo duro, 15 mm espessura
Tipologia da Placa	Lisa e ranurada (estriada)
Recolha de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável (2,5 Litros)
Controlo de Cozedura	Resistências elétricas independentes
Acabamento Cromado	Evita transferência de odores/sabores, menor dispersão de calor
Encimera de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm espessura
Alinhamento dos Módulos	Por justaposição

Característica	Detalhe
Potência 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

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa mista (lisa e estriada)?

A placa mista permite uma maior versatilidade na confeção, possibilitando grelhar diferentes tipos de alimentos, como carnes e legumes, ao mesmo tempo, com resultados variados de textura e apresentação.

A chapa é fácil de limpar?

Sim, o facto de a placa ser totalmente encerrada na bancada e possuir uma gaveta extraível de recolha de gorduras de 2,5 litros em aço inoxidável, facilita significativamente as operações de limpeza diárias.

O que significa "acabamento cromado" e quais os seus benefícios?

O acabamento cromado da placa permite cozinhar alimentos diferentes consecutivamente sem transferência de odores e sabores, eliminando a necessidade de limpar a superfície entre utilizações. Além disso, proporciona uma menor dispersão de calor, tornando o ambiente de trabalho mais confortável.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 800x900x850h mm e um móvel integrado, esta grelha elétrica é uma solução compacta e eficiente, otimizando o espaço disponível e oferecendo uma superfície de confeção generosa e arrumação adicional.

Qual a importância das resistências elétricas independentes?

As resistências elétricas independentes permitem um controlo diferenciado das zonas de cozedura, possibilitando ajustar individualmente a temperatura da parte lisa e estriada da chapa, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato.