

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 Lisa e Ranhurada 70cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE77TLR	Modelo:	MFTE77TLR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE77TLR

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de 70cm, com superfície mista lisa e ranhurada, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 8KW para confeitão eficiente.

Descricao Completa

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar elétrica combina robustez e eficiência. O seu design versátil, com placa lisa e ranhurada, permite preparar uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais, garantindo resultados perfeitos e uniformes. A limpeza é simplificada graças à gaveta de recolha de gorduras, um diferencial que otimiza o tempo da sua equipa. Além disso, o acabamento em cromo impede a transferência de sabores e odores entre diferentes preparações, assegurando a qualidade gastronómica.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e todos os estabelecimentos com serviço de refeições que procuram um equipamento de cozinha fiável e de alto desempenho. A sua adaptabilidade permite utilizá-la em momentos de grande afluência, mantendo a produtividade. A construção em aço inoxidável e a superfície de confeitão resistente garantem durabilidade, fazendo desta chapa uma mais-valia para qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa e ranhurada
Potência	8,0 kW (2 x 4,0 kW)
Voltagem	400 V
Superfície Útil	650x570 mm
Dimensões	700x714x250h mm
Peso	75 kg
Material da Placa	Aço doce, acabado polido ou em cromo duro, 15 mm de espessura

Característica	Detalhe
Gaveta de Gordura	Extraível, aço inoxidável, capacidade 2 litros
Material da Bancada	Aço AISI 18/10, 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem da placa mista (lisa e ranhurada)?

R: A placa mista oferece versatilidade, permitindo grelhar diferentes tipos de alimentos, desde carnes e peixes na parte ranhurada, a ovos e legumes na parte lisa, tudo num único equipamento. Adapta-se eficazmente a diversas preparações culinárias e amentas, otimizando o espaço na sua cozinha industrial.

P: Como é efetuada a limpeza e manutenção do equipamento?

R: A limpeza é facilitada pela gaveta extraível de recolha de gorduras, em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, que permite uma remoção fácil dos resíduos. O acabamento cromado da superfície de confeção minimiza a aderência e torna a limpeza ainda mais rápida e higiénica, garantindo a prontidão do aparelho para o próximo serviço.

P: Este equipamento pode ser utilizado para cozinhar diferentes alimentos consecutivamente?

R: Sim, o revestimento em cromo duro da placa permite a confeção de vários alimentos de forma sucessiva, sem o risco de transferência de odores e sabores indesejados. Isso significa que pode preparar itens distintos sem necessidade de limpeza intermédia, agilizando o processo de cozedura e preservando o paladar de cada prato.

P: Qual o tipo de ligação elétrica necessário para esta chapa de grelhar?

R: Esta chapa de grelhar funciona com uma voltagem de 400V e possui uma potência total de 8,0 kW, distribuída por duas resistências de 4,0 kW cada. É essencial que a sua instalação elétrica seja compatível com estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do aparelho, por isso recomendamos a consulta a um técnico especializado.

P: Quais são as dimensões da superfície útil de confeção desta chapa?

R: A superfície útil de confeção mede 650x570 mm, proporcionando um espaço amplo para grelhar diversas quantidades de alimentos em simultâneo. Este tamanho é adequado para cozinhas de médio a grande porte que necessitam de capacidade e flexibilidade na preparação diária, maximizando a produção sem comprometer a qualidade da confeção.