

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar Elétrica 40cm com Armário - Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE94AR	Modelo:	MFTE94AR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE94AR

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica 40cm ranhurada, Série 900. Aço retificado de 15mm, 6kW.
Ideal para cozinhas profissionais exigentes. Fácil limpeza.

Descricao Completa

Chapa Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Desenhada para a máxima eficiência em cozinhas industriais, esta chapa de grelhar elétrica de 40 cm integra-se perfeitamente na sua linha de trabalho. A sua superfície ranhurada em aço retificado de 15 mm garante uma distribuição uniforme do calor e resultados de confeção superiores, ideal para uma vasta gama de alimentos. Apresenta um sistema de drenagem de gorduras para um contentor removível, com capacidade de até 2.5 litros, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção diária. Trabalhar com este equipamento torna a confeção mais ágil e o ambiente de cozinha mais agradável.

Além da facilidade de limpeza, a construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais num ambiente de restauração movimentado. Este equipamento de linha 900 é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço e a funcionalidade, permitindo a instalação junto a outros módulos da mesma série. A sua operação elétrica independente, com 6 kW de potência, garante um controlo preciso da temperatura e um desempenho constante para todas as suas necessidades de cozinha.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta chapa industrial torna-a indispensável em diversos setores da culinária profissional. É perfeita para restaurantes, hotéis e snack-bares que servem pequenos-almoços, almoços ou jantares. A sua superfície ranhurada é ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e até paninis, criando marcas distintivas nos alimentos que apelam visualmente, enquanto a capacidade de cozinhar diferentes pratos consecutivamente, sem transferência de cheiros, demonstra elevada flexibilidade. A sua incorporação em cozinhas de catering e refeitórios valoriza a rapidez e a qualidade dos pratos servidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Ranhurada, Aço Retificado
Material da Superfície de Confeção	Aço Doce, 15 mm

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10, 1 mm
Sistema de Recolha de Gordura	Gaveta Extraível de Aço Inoxidável (2,5 Litros)
Potência por Resistência	1 x 6,0 kW
Potência Total	6,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	380x720 mm
Dimensões	400x900x850h mm
Peso	82 kg
Série	Magistra Plus 900

Perguntas Frequentes

Esta chapa de grelhar é fácil de limpar?

Sim, o design inclui uma gaveta de gordura extraível em aço inoxidável com capacidade para 2,5 litros, o que simplifica bastante a limpeza após a utilização.

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

O acabamento em cromo da placa minimiza a transferência de odores e sabores entre alimentos, permitindo cozinhar diversos itens consecutivamente com qualidade.

Qual a durabilidade ou resistência do equipamento?

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 na bancada e a placa de aço retificado de 15 mm asseguram uma longa vida útil e alta resistência em ambientes de cozinha intensivos.

Quais as vantagens de uma chapa elétrica em comparação com uma a gás?

As chapas elétricas oferecem um controlo de temperatura mais preciso e uma distribuição de calor mais uniforme, além de dispensarem a necessidade de ligação a gás, facilitando a instalação em algumas cozinhas.

Este equipamento pode ser integrado com outros módulos de cozinha?

Sim, esta chapa faz parte da série 900, permitindo uma perfeita alinhamento e configuração modular com outros equipamentos da mesma linha, otimizando o espaço da sua cozinha profissional.