

# 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 40cm com Armário - Série 900

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.