

# 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: 24/05/2026

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 com Armário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTE77ALR	<b>Modelo:</b>	MFTE77ALR
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	97 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 714 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTE77ALR

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de 70cm com superfície lisa/ranhurada e armário. Ideal para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de confeitaria elétrica oferece uma combinação perfeita de superfície lisa e ranhurada, permitindo uma versatilidade excepcional na preparação de alimentos. A sua construção robusta em aço retificado com 15mm de espessura assegura uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade superior, ideal para um uso intensivo em restaurantes e estabelecimentos hoteleiros. O equipamento permite a confeitaria diferenciada de diversos alimentos sem que haja transferência de odores ou sabores.

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos mais fortes, graças a uma gaveta removível em aço inoxidável com capacidade para até 2 litros de gordura. O acabamento cromado da superfície não só facilita a manutenção como também contribui para uma menor dispersão de calor, proporcionando um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa. A bancada de trabalho em aço AISI 18/10 de 1mm de espessura complementa a qualidade, garantindo resistência à corrosão e uma longevidade incomparável para o seu fogão industrial.

### Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar com armário é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros espaços de restauração que necessitem de um equipamento de alto desempenho e grande versatilidade. É perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo para preparar pequenos-almoços e hambúrgueres. A sua capacidade de cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem mistura de sabores, otimiza o fluxo de trabalho e garante a satisfação dos seus clientes. A robustez e a facilidade de manutenção fazem dela uma aposta segura para qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa e ranhurada
Material da Placa	Aço doce, acabamento polido ou cromado duro

Característica	Detalhe
Espessura da Placa	15 mm
Capacidade da Gaveta de Gordura	Até 2 litros
Material Gaveta de Gordura	Aço inoxidável
Tipo de Queimadores/Resistências	Elétricos independentes
Potência dos Queimadores	2 x 4,0 kW
Potência Total	8,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg
Material da Bancada de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a vantagem de uma chapa de grelhar com superfície lisa e ranhurada?

A combinação de superfícies permite uma maior versatilidade na confecção, ideal para grelhar diferentes tipos de alimentos, desde carnes a vegetais, e ainda obter as marcas de grelhado nos seus pratos.

### 2. Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, a sua construção robusta, a potência de 8,0 kW e a superfície útil de 650x570h mm são desenhadas para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.

### 3. Como é feita a limpeza e manutenção da chapa?

A chapa possui uma gaveta de gordura removível em aço inoxidável com capacidade de 2 litros, que facilita a recolha de resíduos e torna a limpeza diária mais simples e eficiente.

### 4. O acabamento cromado da superfície realmente faz a diferença?

Sim, o acabamento cromado minimiza a transferência de odores e sabores entre alimentos, elimina a necessidade de limpeza constante, e ainda reduz a dispersão de calor, melhorando o conforto na cozinha.

### 5. Quais são as características de segurança deste tipo de chapa?

O equipamento é construído com materiais de alta qualidade, como aço AISI 18/10, e resistências elétricas independentes que garantem um funcionamento seguro e eficiente.