

# 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



Hotelequip.pt

## Chapa Elétrica de Grelhar Lisa 40 cm Elétrica Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTE74TL	<b>Modelo:</b>	MFTE74TL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	43 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTE74TL

### Descricao Resumida

Chapa elétrica de grelhar lisa de 40 cm, ideal para cozinhas profissionais. Placa em aço retificado de 15 mm, gaveta de gorduras extraível.

## Descricao Completa

### Chapa Elétrica de Grelhar — Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma chapa elétrica de grelhar de excelência, ideal para a confecção de uma vasta gama de pratos. A sua placa lisa em aço retificado, com 15 mm de espessura, garante uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade superior. Este equipamento foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes de restauração, permitindo-lhe preparar alimentos com precisão e eficiência. A facilidade de limpeza é assegurada pela gaveta removível para gorduras, com capacidade para 2 litros, que simplifica a manutenção diária e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico. É uma solução robusta para qualquer negócio que procure fiabilidade e desempenho no seu dia a dia.

### Aplicações Profissionais

Esta chapa de cozinha é perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento versátil para grelhar carnes, peixes, legumes ou até mesmo preparar pequenos-almoços. A sua capacidade de cozedura diferenciada, graças às resistências elétricas independentes, permite a preparação simultânea de diferentes alimentos sem transferência de sabores ou odores, poupando tempo e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. A baixa dispersão de calor no ambiente de trabalho, característica do acabamento cromado, melhora o conforto dos seus colaboradores durante a operação.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Chapa de Grelhar Elétrica
Instalação	Sobremesa (bancada)
Placa de Cozedura	Lisa, aço rectificado, 15 mm espessura
Gaveta de Gorduras	Extraível, aço inoxidável, 2 litros capacidade
Resistências	Elétricas independentes (no modelo de módulo inteiro)

Característica	Detalhe
Material do Tampo	Aço AISI 18/10, 1 mm espessura
Potência Total	4.0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	350x570h mm
Dimensões	400x714x250h mm
Peso	43 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a espessura da placa de grelhar e qual o seu material?**

A placa de grelhar possui uma espessura robusta de 15 mm e é fabricada em aço doce retificado, um material que assegura durabilidade e excelente retenção de calor para uma confeitura uniforme dos alimentos.

### **Como é feita a limpeza das gorduras acumuladas?**

A limpeza é simplificada por uma gaveta extraível em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, que recolhe os resíduos de gordura, facilitando a higiene diária e a manutenção do equipamento.

### **É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores?**

Sim, nos modelos de módulo inteiro com resistências elétricas independentes, é possível preparar diferentes tipos de alimentos sucessivamente, ou em simultâneo, sem que os seus sabores e odores se transfiram uns para os outros.

### **Quais os benefícios do acabamento cromado da placa?**

O acabamento cromado não só facilita as operações de limpeza, como também se caracteriza por uma menor dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais confortável na sua cozinha.

### **Para que tipo de estabelecimentos esta chapa é mais indicada?**

Esta chapa de grelhar é altamente recomendada para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e outros serviços de refeição que procuram um equipamento de confeitura robusto, eficiente e fácil de manter.