

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Chapa Elétrica Profissional Placa Lisa, 40 cm, Linha 900

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTE94AL	<b>Modelo:</b>	MFTE94AL
<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



### Especificações

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTE94AL

### Descrição Resumida

Chapa elétrica profissional de placa lisa, 40 cm, Linha 900. Ideal para cozinhas de alta performance, garantindo eficiência e fácil limpeza. Potência 6 kW.

## Descrição Completa

### Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

---

Eleve a qualidade da sua cozinha profissional com esta chapa industrial de placa lisa, projetada para proporcionar eficiência máxima e resultados culinários excepcionais. A sua robusta construção em aço retificado de 15 mm assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos com precisão. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças à gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável, com capacidade de 2,5 litros, que torna a manutenção diária simples e higiénica. Este equipamento é uma solução de confeção versátil para qualquer estabelecimento.

Concebida para otimizar o ambiente de trabalho, esta fritadeira profissional minimiza a dispersão de calor, criando um espaço mais confortável para a sua equipa. O revestimento cromado, nos modelos que o dispõem, permite a confeção sucessiva de vários alimentos sem a transferência indesejada de odores e sabores, evitando a necessidade de limpeza constante entre cada utilização. A capacidade de operar cada resistência elétrica de forma independente oferece flexibilidade para cozinhar diferentes pratos simultaneamente, adaptando-se às exigências de um serviço rigoroso.

Com dimensões adequadas para bancadas de trabalho de aço AISI 18/10, de 1 mm de espessura, este aparelho garante estabilidade e durabilidade. A sua construção pensada para alinhamento por justaposição facilita a integração em qualquer linha de equipamentos de confeção, contribuindo para uma organização eficiente e uma maximização do espaço na sua cozinha. Um excelente fogão para a sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

---

Esta chapa é ideal para uma pluralidade de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem alta performance e fiabilidade. É perfeita para preparar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que beneficiam de uma confeção rápida e grelhada, garantindo texturas e sabores superiores. A sua robustez e design ergonómico tornam-na adequada para uso contínuo em ambientes de alta demanda, onde a durabilidade do equipamento é fundamental. Os chefs e cozinheiros apreciarão a capacidade de resposta e a consistência nos resultados.

### Características Técnicas

---

<b>Placa</b>	Lisa
<b>Potência Resistência</b>	1 x 6,0 kW
<b>Potência Total</b>	6,0 kW
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Superfície Útil</b>	380 x 720 mm
<b>Dimensões</b>	400 x 900 x 850 mm (L x P x A)
<b>Peso</b>	82 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **A chapa é fácil de limpar após a utilização?**

Sim, a chapa dispõe de uma gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável com capacidade de 2,5 litros, facilitando a limpeza diária e mantendo os padrões de higiene.

### **É possível cozinhar diferentes alimentos sem misturar sabores?**

O revestimento cromado (em modelos específicos) permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente, sem o risco de transferência de odores e sabores.

### **Qual a espessura da placa de confeitaria?**

A placa de confeitaria é fabricada em aço doce com 15 mm de espessura, garantindo robustez e uma excelente distribuição de calor para uma confeitaria uniforme.

### **Quais as dimensões desta chapa profissional?**

Este equipamento tem dimensões de 400 x 900 x 850 mm, sendo compacto e eficiente para integração em cozinhas com espaço otimizado.

### **Este equipamento pode ser usado em qualquer tipo de estabelecimento de restauração?**

Sim, esta chapa é ideal para restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento robusto, eficiente e de fácil manutenção.