

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: 23/05/2026

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

SKU:	CHMFTE94AL	Modelo:	MFTE94AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	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

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