

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 a Gás Lisa Cromo Duro 800 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG98ALC	Modelo:	MFTG98ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG98ALC

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com placa lisa de cromo duro, 80 cm, ideal para cozinhas industriais. Garante eficiência e fácil limpeza. Consiga uma confeção versátil.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Chapa de Grelhar – Eficiência e Sabor Superior

Pensada para o ambiente profissional exigente, esta placa de cozedura a gás combina robustez e performance. O seu acabamento em cromo duro garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma variedade de alimentos sem mistura de sabores. A tecnologia de baixa dispersão térmica não só otimiza o consumo de energia, como também contribui para um ambiente de trabalho mais confortável, tornando esta chapa o coração de qualquer cozinha industrial.

A superfície lisa da chapa facilita a manutenção e assegura a máxima higiene. Com um sistema eficiente de recolha de gorduras num gaveta extraível, a limpeza diária é simplificada, garantindo que a sua cozinha funcione sempre no mais alto padrão de limpeza e eficiência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A sua placa lisa e cromada permite grelhar desde carnes e peixes a vegetais e ovos, adaptando-se a diversas ementas. Profissionais de cozinha que procurem uma ferramenta de confeção de alto desempenho e fácil manutenção encontrarão nesta chapa a gás um aliado indispensável para um serviço de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa e Cromada
Potência Queimadores	2 x 8,0 kW
Potência Total	16,0 kW
Tensão	-
Superfície Útil	780x720 mm
Dimensões	800x900x850h mm

Característica	Detalhe
Peso	135 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta chapa a gás é mais indicada?

Esta chapa é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafeterias e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de um equipamento de confeção robusto e de alta performance para grelhar diversos alimentos.

Qual a principal vantagem da placa com acabamento em cromo duro?

O acabamento em cromo duro permite cozinhar diferentes alimentos em sequência sem transferir odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre cada confeção e assegurando a integridade dos pratos.

Como é feita a limpeza e manutenção da superfície de cozedura?

A limpeza é facilitada pelo design da placa totalmente integrada na bancada e pelo sistema de descarga de gorduras numa gaveta extraível de aço inoxidável com capacidade de até 2,5 litros, tornando a manutenção rápida e higiénica.

Este equipamento possui alguma característica que contribua para o conforto na cozinha?

Sim, o revestimento em cromo duro desta chapa minimiza a dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais agradável para os cozinheiros, o que é crucial em cozinhas com elevada produção.

É possível cozinhar com diferentes níveis de potência nesta chapa?

Sim, a possibilidade de cozedura diferenciada é garantida pelos queimadores a gás independentes, permitindo ajustar a intensidade do calor conforme o tipo de alimento a ser preparado, oferecendo flexibilidade na confeção.