

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



Chapa de Grelhar a Gás Magistra Plus 900 com Armário 80 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG98ALR	Modelo:	MFTG98ALR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG98ALR

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 80 cm, superfície mista em aço retificado com 15 mm. Inclui armário e gaveta para gorduras. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar a gás da linha Magistra Plus 900 oferece uma performance excepcional e durabilidade. A sua superfície de confeção mista, lisa e ranurada, em aço retificado de 15 mm, é perfeita para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo resultados consistentes e deliciosos. A facilidade de limpeza é assegurada pelo sistema de recolha de gorduras com gaveta extraível, otimizando a higiene e a eficiência na sua cozinha. Este equipamento, um verdadeiro fogão industrial, é uma mais-valia para operações de elevado volume.

Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure uma solução robusta e versátil para as suas necessidades de grelhados. A sua construção em aço inoxidável e a potência dos queimadores tornam-no adequado para uso intensivo diário. A possibilidade de cozedura diferenciada em modelos de módulo inteiro, com queimadores independentes, permite uma maior flexibilidade na preparação dos pratos, e a sua integração em linhas de cozinha com móvel base proporciona um ambiente de trabalho organizado e funcional. É a escolha acertada para quem procura um cooker de alta performance.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa e ranurada (mista)
Material da Superfície	Aço doce rectificado
Espessura da Placa	15 mm
Descarga de Gorduras	Gaveta extraível em aço inoxidável (capacidade até 2,5 litros)
Potência por Queimador	2 x 8,0 kW

Característica	Detalhe
Potência Total	16,0 kW
Superfície Útil	780x720 mm
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	135 kg
Base	Armário
Material da Bancada	Aço Inox AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Alinhamento	Módulos por justaposição

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem da placa mista (lisa e ranurada)?

A placa mista permite uma versatilidade excepcional na confeção, ideal para grelhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, desde carnes e peixes na zona ranurada a ovos e legumes na zona lisa, expandindo as opções do seu menu.

2. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela gaveta extraível de aço inoxidável, que recolhe os resíduos de gordura e sucos. A superfície da chapa, em aço retificado, facilita a remoção de restos de alimentos, contribuindo para uma manutenção rápida e eficiente.

3. É possível controlar a temperatura de forma independente?

Sim, este modelo dispõe de queimadores de gás independentes que permitem o controlo diferenciado das zonas de confeção, otimizando o consumo de energia e adaptando-se às necessidades específicas de cada prato.

4. Qual o tipo de gás utilizado por esta chapa de grelhar?

O equipamento funciona a gás, sendo compatível com a instalação padrão para cozinhas profissionais. A adequação a diferentes tipos de gás (natural ou propano/butano) dependerá da configuração específica de fábrica.

5. Este equipamento é adequado para cozinhas com pouco espaço?

Com dimensões de 800x900x850h mm, este módulo com armário base integra-se perfeitamente em linhas de confeção maiores, maximizando o espaço de trabalho e armazenamento, sendo eficiente para cozinhas com otimização de área.