

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



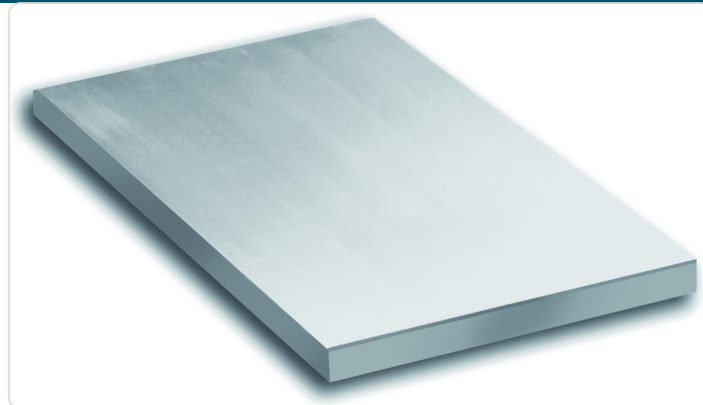
Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar Elétrica MAGISTRA PLUS 700 Lisa 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA777103	Modelo:	A777103
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	6.5 kg	Dimensões:	300 x 335 x 8 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A777103

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional com superfície lisa em aço inoxidável AISI 430. Perfeita para cozinhas com espaço limitado que exigem eficiência e durabilidade.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Chapa de Grelhar — Versatilidade e Eficiência

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar elétrica de superfície lisa garante uma confeitura rápida e uniforme dos seus alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 430 assegura durabilidade e resistência, enquanto o design compacto a torna ideal para espaços onde a otimização é crucial.

A superfície de cozinhado lisa é perfeita para uma ampla variedade de pratos, desde carnes e peixes até legumes e ovos, permitindo uma distribuição homogénea do calor. O controlo preciso da temperatura proporciona resultados consistentes, elevando o nível da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento de restauração, incluindo restaurantes, snack-bares, cafés e hotelaria. A sua versatilidade permite o preparo simultâneo de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo as necessidades de produção em momentos de maior afluxo. É especialmente útil em cozinhas com espaço limitado, fornecendo uma solução de cozinhado potente e compacta.

Características Técnicas

Superfície	Lisa
Material	Aço Inoxidável AISI 430
Número de Zonas de Cozedura	1
Linha do Produto	Linha 700
Dimensões (L x P x A)	300x335x8h mm
Peso	6,5 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta chapa é mais indicada?

Esta chapa de superfície lisa é ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, bifés, hambúrgueres, peixes, ovos, legumes e até mesmo panquecas. A sua versatilidade permite cozinhar diversos itens sem a necessidade de vários equipamentos.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 430?

O aço inoxidável AISI 430 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, características essenciais em ambientes de cozinha profissional onde a higiene e a longevidade do equipamento são prioritárias. Facilita também a limpeza e manutenção.

Esta chapa é fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa em aço inoxidável e o design pensado para profissionais tornam a limpeza desta chapa bastante simples. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso para manter a higiene e o desempenho ótimos.

Pode ser utilizada em cozinhas de espaço reduzido?

Com as suas dimensões compactas de 300x335x8h mm e uma única zona de cocção, esta chapa é perfeitamente adequada para cozinhas com espaço limitado. Permite adicionar capacidade de grelhado sem comprometer a circulação ou a área de trabalho.

Existe algum acessório recomendado para esta chapa?

Para maximizar a funcionalidade, pode considerar acessórios como espátulas de grelhar resistentes ao calor, produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e utensílios de proteção. Consulte o catálogo para opções adicionais.