

# 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 Cromada 70cm - Placa Lisa e Ranurada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTG77TLRC	<b>Modelo:</b>	MFTG77TLRC
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	75 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTG77TLRC

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 70cm com placa lisa e ranurada, em cromo duro. Ideal para cozinhas profissionais, garante cocção eficiente e fácil limpeza.

## Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar a gás da linha MAGISTRA PLUS 701 é a solução ideal para preparar uma vasta gama de alimentos. A sua superfície, parcialmente lisa e parcialmente ranurada com cromagem dura, permite uma confeção eficiente e uniforme, ideal para restaurantes, cafés e estabelecimentos de restauração rápida. A robustez do equipamento garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de trabalho intensivos, otimizando o fluxo de serviço e a qualidade dos seus pratos.

### Chapa de Grelhar a Gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

- A superfície de cocção em aço doce de 15 mm de espessura, com acabamento cromado duro, assegura um aquecimento homogéneo e uma distribuição de calor eficiente, melhorando a qualidade de confeção.
- O sistema de recolha de gorduras com gaveta extraível em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, facilita a limpeza e manutenção diária, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico.
- A possibilidade de confeção diferenciada, graças aos queimadores independentes, oferece versatilidade para preparar diversos alimentos em simultâneo sem cruzamento de sabores.
- O revestimento cromado reduz a transferência de odores e sabores entre alimentos, eliminando a necessidade de limpar as placas entre cada utilização e aumentando a produtividade.
- A baixa dispersão de calor da superfície cromada contribui para um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa, especialmente durante longos períodos de operação.
- A bancada de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura garante resistência à corrosão, durabilidade e fácil manutenção para uma operação contínua.
- O alinhamento preciso dos elementos através de juntas cegas assegura uma integração perfeita com outros equipamentos de cozinha modular, otimizando o espaço.

### Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é perfeito para uma diversidade de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna a snack-bares e take-aways. A sua capacidade de grelhar rapidamente carnes, peixes, vegetais e sanduíches torna-o indispensável em cozinhas com alto volume de serviço. É igualmente adequado para hotéis, cantinas e serviços de catering que procuram agilidade e eficiência na preparação de refeições variadas.

## Características Técnicas

Tipo	Chapa de Grelhar de Sobremesa
Superfície	Lisa, Ranurada e Cromada
Potência Queimadores	2 x 5,5 kW
Potência Total	11,0 kW
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x250h mm
Peso	75 kg

## Perguntas Frequentes

### **Que tipo de alimentos posso cozinhar nesta chapa a gás?**

Pode cozinhar uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais, ovos e sanduíches, devido à sua superfície mista lisa e ranurada, que permite diferentes tipos de confeitura.

### **Como é realizada a limpeza e manutenção da chapa?**

A chapa possui uma gaveta extraível de recolha de gorduras em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, o que simplifica drasticamente a limpeza. O revestimento cromado minimiza a adesão de resíduos, facilitando a higiene diária.

### **É possível preparar diferentes alimentos sem que os sabores se misturem?**

Sim, o acabamento cromado da chapa foi concebido para evitar a transferência de odores e sabores, permitindo-lhe cozinhar diferentes alimentos consecutivamente sem comprometer o paladar, o que é crucial em cozinhas profissionais.

### **Qual a vantagem da superfície cromada em relação a outros materiais?**

Além de impedir a transferência de sabores, a cromagem dura garante uma menor dispersão de calor para o ambiente de trabalho. Isto traduz-se num maior conforto para o chef e numa maior eficiência energética.

### **É este equipamento adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Sim, sendo um modelo de sobremesa com dimensões de 700x714x250h mm, esta chapa é uma excelente opção para otimizar o espaço em cozinhas compactas, sem sacrificar a capacidade ou a versatilidade de confeitura.