

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Retificada 700x714x250h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77TL	Modelo:	MFTG77TL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77TL

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás retificada da Linha Magista Plus 700, ideal para cozinhas profissionais. Placa de 15 mm e gaveta de gorduras para fácil limpeza.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais, esta chapa de grelhar a gás de 70 cm oferece desempenho superior e durabilidade. Concebida para um uso intensivo, a sua superfície lisa de aço retificado garante uma distribuição de calor uniforme, permitindo preparar uma variedade de alimentos com controlo preciso da temperatura. A construção robusta em aço inoxidável e o acabamento cromado não só facilitam a confeção contínua de diferentes pratos sem troca de sabores ou odores, como também simplificam a limpeza diária, tornando-a uma aliada indispensável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta chapa de cozinha é perfeita para restaurantes, hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e higiene. A sua capacidade de cozedura diferenciada, graças a queimadores independentes, permite ao chef gerir múltiplos cozinhados em simultâneo. A integração fácil com outras unidades da linha 700 torna-a uma adição versátil e funcional para qualquer linha de confeção modular, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha e garantindo resultados de excelência em cada serviço.

Características Técnicas

Tipo	Sobremesa
Superfície de Confeção	Placa lisa em aço retificado com 15 mm de espessura
Acabamento da Placa	Cromado (opcional, para cozedura sem transferência de odores/sabores)
Potência Total	11,0 kW
Potência dos Queimadores	2 x 5,5 kW
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x250h mm

Peso	75 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Sistema de Recolha de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável com capacidade para 2 litros

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromada?

A placa cromada permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre cada utilização e proporcionando um ambiente de trabalho mais confortável devido à menor dispersão de calor.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A chapa possui uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para 2 litros de gordura, facilitando a descarga e a limpeza da superfície de cozedura. A superfície lisa e o material de alta qualidade simplificam a manutenção.

Este modelo pode ser integrado com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este modelo de chapa de grelhar integra-se facilmente com outros equipamentos da linha 700 da Magistra PLUS, garantindo uma linha de confeção coesa e esteticamente harmoniosa para a sua cozinha industrial.

Qual o tipo de energia utilizado por este equipamento?

Esta chapa de grelhar funciona a gás, com dois queimadores independentes, oferecendo uma potência total de 11,0 kW para um cozinhado eficiente e rápido.

É possível controlar a temperatura de forma independente?

Sim, a chapa de grelhar possui queimadores independentes, que permitem um controlo diferenciado da temperatura em zonas distintas da superfície de cozedura, otimizando a confeção de diversos tipos de alimentos simultaneamente.