

# 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 Retificada 700x714x250h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTG77TL	<b>Modelo:</b>	MFTG77TL
<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>	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

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

<b>Peso</b>	75 kg
<b>Material da Bancada</b>	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
<b>Sistema de Recolha de Gorduras</b>	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.