

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 Lisa e Ranhurada com Móvel, 70 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77ALR	Modelo:	MFTG77ALR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77ALR

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com superfícies lisa e ranhurada e móvel. Ideal para cozinha industrial, 70 cm e 11 kW.

Descricao Completa

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

Equipe a sua cozinha profissional com uma chapa de grelhar de excelência, concebida para um desempenho superior e durabilidade. Este equipamento oferece uma combinação ideal de superfícies lisa e ranhurada, permitindo a confeção simultânea de uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais, com diferentes texturas e marcas de grelhados. A sua robustez e design funcional garantem uma operação eficiente e fácil manutenção, tornando-o um componente indispensável em ambientes de restauração movimentados.

A funcionalidade do móvel incorporado proporciona uma solução completa, com espaço de arrumação e uma base estável para o aparelho de grelhar. A placa de cozedura, fabricada em aço doce com 15 mm de espessura, assegura uma distribuição uniforme do calor e uma retenção térmica otimizada, essencial para resultados culinários consistentes. Adicionalmente, a gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável simplifica a limpeza, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico e organizado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que procuram flexibilidade e alta performance na confeção. As suas dimensões e potência de funcionamento são adequadas para satisfazer as exigências de serviços com grande volume de trabalho, permitindo a preparação rápida e eficiente de múltiplos pedidos. A versatilidade da placa de grelhar, combinada com a sua capacidade de cozedura diferenciada, torna-o uma peça central para qualquer chef que valorize a qualidade e a agilidade no preparo de alimentos.

É uma solução robusta e fiável para qualquer espaço de refeições que exija um fogão versátil e resistente para cozinhar de forma eficaz. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante não só uma vida útil prolongada, mas também conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene, assegurando a segurança alimentar e a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Especificação
----------------	---------------

Tipo de Placa	Lisa e Ranhurada
Material da Placa de Cozedura	Aço Doce, 15 mm de espessura
Capacidade da Gaveta de Gorduras	até 2 litros
Potência dos Queimadores	2 x 5,5 kW
Potência Total	11,0 kW
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg
Material da Encimera	Aço AISI 18/10, 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa de cozedura em aço doce com 15 mm de espessura?

A placa de cozedura em aço doce de 15 mm garante uma excelente distribuição e retenção de calor, essencial para uma confeção uniforme e consistente em qualquer tipo de alimento. Além disso, a sua robustez confere uma maior durabilidade ao equipamento.

Como é facilitada a limpeza do equipamento?

A limpeza é grandemente facilitada pela integração de uma gaveta removível em aço inoxidável, com capacidade para até 2 litros, que recolhe os resíduos de gordura de forma eficiente. Isso contribui para uma manutenção mais rápida e higiénica após cada utilização.

É possível cozinhar diferentes alimentos sem mistura de sabores?

Sim, o acabamento polido da placa ou a opção em cromo duro, juntamente com a possibilidade de cozedura diferenciada (nos modelos de módulo inteiro), minimiza a transferência de cheiros e sabores entre os alimentos. Isso permite uma versatilidade culinária sem a necessidade de limpeza constante entre preparações.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado este equipamento?

Este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas industriais, como as de restaurantes, hotéis e refeitórios, que necessitam de um fogão de alto desempenho. A sua capacidade de resposta a um trabalho intenso e a produção de várias refeições em simultâneo torna-o ideal para estes ambientes.

Que benefícios a integração de um móvel oferece?

O móvel incorporado oferece uma solução completa, proporcionando uma base estável e ergonómica para a chapa de grelhar, bem como um prático espaço de arrumação adicional. Isto otimiza o fluxo de trabalho na cozinha, mantendo tudo organizado e acessível.