

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

Chapa de Grelhar a Gás Ranhurada 400x700mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG74AR	Modelo:	MFTG74AR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG74AR

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás ranhurada de 400x700mm, Linha 700. Superfície em aço retificado, queimador de 5.5 kW. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Confeção Eficiente — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de elevado volume, esta chapa de grelhar a gás ranhurada oferece uma performance robusta e fiável. A sua superfície de confeção com 15 mm de espessura e acabamento retificado assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para selar sucos e criar marcas apelativas nos alimentos. A descarga de gorduras para um gaveta extraível de aço inoxidável, com capacidade de 2 litros, simplifica significativamente a limpeza e a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. A construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, aspectos cruciais num ambiente de restauração.

A tecnologia subjacente a este equipamento permite uma cozedura precisa e controlada, graças aos queimadores independentes que proporcionam flexibilidade na gestão de diferentes alimentos em simultâneo. A menor dispersão de calor contribui para um ambiente de trabalho mais confortável para os seus colaboradores, elevando a qualidade do espaço e a eficiência operacional. Este dispositivo foi pensado para maximizar a produtividade e a higiene, atributos indispensáveis em qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é indispensável em restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que procuram um equipamento de alta capacidade para a confeção rápida e eficaz de grandes quantidades de alimentos. Seja para preparar carnes, peixe, legumes ou outros pratos que beneficiem de um acabamento grelhado distinto, o seu design ranhurado é perfeito para marcar os alimentos, adicionando valor estético e gustativo. A robustez e facilidade de limpeza tornam-no adequado para operações contínuas e exigentes, garantindo sempre resultados de excelência.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Tipo de placa	Ranhurada
Material da placa de confeção	Aço doce retificado, 15 mm de espessura

Característica	Especificação
Potência do queimador	1 x 5,5 kW
Potência total	5,5 kW
Superfície útil	350x570h mm
Dimensões	400x714x850h mm
Peso	63 kg
Gaveta de recolha de gorduras	Aço inoxidável, 2 litros de capacidade
Material da bancada de trabalho	Aço AISI 18/10, 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da placa ranhurada em aço retificado?

A placa ranhurada em aço retificado de 15 mm permite uma cozedura uniforme e eficaz, ideal para criar marcas distintivas nos alimentos, realçando o seu aspeto visual e sabor. Além disso, a superfície polida facilita a remoção de resíduos e garante uma limpeza mais rápida após cada utilização.

2. Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, sem dúvida. Construído com materiais robustos como o aço inoxidável AISI 18/10 e concebido para resistir a ambientes exigentes, este aparelho é perfeito para o ritmo intenso de cozinhas industriais, garantindo longevidade e desempenho consistente.

3. Como é feita a gestão da gordura durante a confeção?

O sistema de recolha de gorduras inclui uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para 2 litros. Esta característica permite uma drenagem eficiente e uma eliminação higiénica da gordura acumulada, facilitando a limpeza e manutenção diárias.

4. É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos sem que haja transferência de sabores?

Sim, a opção de queimadores independentes possibilita a confeção diferenciada em áreas separadas da placa. Isto é particularmente útil para evitar a mistura de sabores entre alimentos distintos, como peixe e carne, garantindo a qualidade de cada prato.

5. Quais as dimensões e peso deste equipamento?

As dimensões compactas de 400x714x850h mm e um peso de 63 kg tornam esta chapa a gás um equipamento versátil e relativamente fácil de integrar em diversas configurações de cozinha profissional, otimizando o espaço disponível.