

# 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 Lisa 40cm Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTG74TL	<b>Modelo:</b>	MFTG74TL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	43 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTG74TL

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás lisa de 40cm, ideal para cozinhas profissionais. Desempenho robusto, fácil limpeza e integração na linha de confeitaria 700.

## Descrição Completa

### chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo um desempenho excepcional e resultados consistentes. A sua superfície de confeitaria lisa em aço garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para preparar uma vasta variedade de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, com um sistema de recolha de gorduras que otimiza a higiene na sua operação diária.

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais para ambientes de restauração intensivos. O design modular permite uma integração perfeita em qualquer linha de confeitaria de 700 mm, maximizando o espaço e a eficiência na sua cozinha. Um investimento duradouro que eleva o padrão de qualquer serviço de restauração, contribuindo para uma cozinha de excelência.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de aquecimento é especialmente indicado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure um equipamento fiável e eficiente para grelhar. A versatilidade da sua placa lisa permite a preparação simultânea de diferentes alimentos, sem mistura de sabores, o que é crucial em serviços com elevada afluência. É a solução perfeita para chefs que necessitam de um desempenho fiável, com capacidade de resposta rápida e manutenção simplificada.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Chapa de Grelhar a Gás
Instalação	Sobremesa / Bancada
Superfície da Placa	Lisa, em aço retificado
Espessura da Placa	15 mm

Característica	Detalhe
Material do Tampo de Trabalho	Aço Inoxidável AISI 18/10
Espessura do Tampo de Trabalho	1 mm
Coletor de Gordura	Gaveta removível de aço inoxidável, capacidade 2 litros
Potência do Queimador	1 x 5,5 kW
Potência Total	5,5 kW
Área Útil da Superfície	350x570h mm
Dimensões Globais	400x714x250h mm
Peso	43 kg

## Perguntas Frequentes

### **Para que tipo de estabelecimentos é esta chapa de grelhar particularmente indicada?**

Esta plancha é ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento compacto e eficiente para grelhar diversos alimentos com precisão.

### **Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?**

A limpeza é simplificada graças à placa de aço, à gaveta de recolha de gorduras removível e à superfície lisa, que permite uma higienização rápida e eficaz.

### **É possível utilizar esta chapa para cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?**

Sim, a tecnologia de revestimento cromado, se presente, ou a superfície lisa e de fácil limpeza permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem transferência de odores ou sabores.

### **Qual a durabilidade esperada deste aparelho em ambiente profissional?**

Construída em aço inoxidável e materiais de alta qualidade, esta chapate apresenta uma robustez excepcional, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais.

### **Este modelo pode ser integrado em qualquer linha de equipamentos de cozinha?**

Sim, o design modular "Sobremesa" e a conformidade com as dimensões da linha 700 permite uma integração fácil e eficiente em setups de cozinha existentes ou novos, permitindo maximizar o espaço de trabalho.