

# 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: 24/05/2026

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 900 MAGISTRA PLUS

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTG94AL	<b>Modelo:</b>	MFTG94AL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	82 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTG94AL

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 40cm com superfície lisa em aço rectificadado, ideal para hotelaria e restauração. Design modular para fácil integração.

## Descricao Completa

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

Este equipamento a gás para cozinha profissional distingue-se pela sua superfície lisa de 15 mm em aço doce rectificadado, concebida para uma distribuição de calor uniforme e cozedura eficiente. A versatilidade desta chapa permite preparar uma variedade de alimentos sem transferência de sabores ou odores, sendo ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o seu serviço. A gaveta de recolha de gorduras, com capacidade para 2,5 litros, facilita a limpeza e mantém a higiene no posto de trabalho.

A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente a ritmos intensos de utilização. O design de alinhamento modular facilita a integração com outros equipamentos da mesma linha, criando uma superfície contínua e funcional.

### Aplicações Profissionais

A chapa de grelhar é uma solução de excelência para restaurantes, hotéis, cantinas e todos os espaços de restauração que exigem um desempenho superior no preparo de pratos quentes. Permite grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo preparar refeições completas em grandes volumes. A sua robustez e funcionalidades tornam-na indispensável para cozinhas de alta exigência, onde a eficiência e a qualidade são prioritárias.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Superfície de Cozedura	Aço doce rectificadado, 15 mm espessura
Potência do Queimador	1 x 8,0 kW
Potência Total	8,0 kW
Superfície Útil	380x720 mm
Dimensões	400x900x850h mm

Peso	82 kg
------	-------

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem da superfície em aço rectificadado?**

A superfície em aço doce rectificadado de 15 mm assegura uma distribuição de calor superior, permitindo uma cozedura precisa e consistente dos alimentos, ideal para resultados de alta qualidade.

### **Como é feita a limpeza do equipamento?**

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de gorduras removível, com capacidade para 2,5 litros, que facilita a remoção de resíduos e garante a higiene após cada utilização.

### **Este aparelho pode ser combinado com outros equipamentos de cozinha?**

Sim, o design permite o alinhamento modular com outros equipamentos da mesma linha, criando uma superfície de trabalho contínua e adaptada às necessidades da sua cozinha.

### **É possível cozinhar diferentes alimentos simultaneamente?**

Graças ao acabamento cromado e à espessura da chapa, é possível cozinhar diversos pratos em sequência sem que haja transferência de odores ou sabores, mantendo a autenticidade de cada preparação.

### **Este equipamento é adequado para uso industrial?**

Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 e elevada potência, este fogão é perfeitamente adequado para o uso intensivo em ambientes de cozinha industrial e profissional, garantindo durabilidade e fiabilidade.