

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 40cm Linha 900 MAGISTRA PLUS

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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.