

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar a Gás Lisa Magistra Plus 700 40cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTG74AL	<b>Modelo:</b>	MFTG74AL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	63 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 714 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTG74AL

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com superfície lisa em cromo duro, 40 cm. Ideal para cozinhas de restaurantes que exigem eficiência e versatilidade.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar a gás da linha Magistra Plus 700 oferece um desempenho excepcional e durabilidade inigualável. A superfície de cozinhado lisa, com 15 mm de espessura e acabamento em cromo duro, garante uma distribuição de calor uniforme e uma retenção de sabor superior, ideal para uma vasta gama de alimentos. Desfrute de um ambiente de trabalho mais confortável devido à menor dispersão de calor do revestimento cromado, contribuindo para a eficiência da sua equipa.

A limpeza é simplificada com a gaveta de recolha de gorduras removível em aço inoxidável, com capacidade de até 2 litros. Este equipamento de confeção permite diferentes tipos de cozinhado graças aos queimadores a gás independentes, garantindo flexibilidade na sua ementa. A estrutura robusta em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo, sendo um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este queimador é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de restauração como restaurantes, hotéis e snack-bars. A sua capacidade de cozinhar diferentes alimentos consecutivamente, sem transferência de odores e sabores, torna-o indispensável em cozinhas com elevada produção. É ideal para preparar carnes, peixes, vegetais e muitos outros pratos, mantendo a qualidade e o sabor original de cada ingrediente. O design compacto e a construção modular (Linha 700) permitem uma integração eficiente em qualquer configuração de cozinha, otimizando o espaço e a ergonomia.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa, aço retificado com acabamento polido ou cromo duro, 15 mm espessura
Sistema de Recolha de Gorduras	Gaveta extraível em aço inoxidável, capacidade até 2 litros

Potência Bruta	5,5 kW (1 queimador de 5,5 kW)
Superfície Útil	350x570h mm
Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	63 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Linha	Linha 700

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem do acabamento em cromo duro?**

O acabamento em cromo duro permite cozinhar diferentes alimentos sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpar a superfície após cada utilização. Além disso, proporciona uma menor dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais confortável.

### **É fácil de limpar?**

Sim, a gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável e a superfície de cocção em aço retificado ou cromo duro facilitam bastante a limpeza diária. A manutenção é rápida e eficiente, ideal para operações com alto volume.

### **Este equipamento é adequado para cozinhas de restauração rápida?**

Absolutamente. A sua capacidade de cozedura diferenciada e a rapidez na preparação de alimentos tornam-no ideal para restaurantes e snack-bars que exigem agilidade e qualidade no serviço.

### **Posso utilizar este fogão para diferentes tipos de cozinhados?**

Sim, a tecnologia de queimadores independentes permite ajustar o calor em diferentes áreas da placa, o que é perfeito para técnicas de confeção variadas e para manter diferentes temperaturas simultaneamente.

### **Como se integra este móvel na minha cozinha profissional?**

Sendo parte da Linha 700, este módulo integra-se perfeitamente com outros equipamentos da mesma linha, permitindo uma configuração de cozinha harmoniosa e funcional. A sua altura de 850 mm alinha-se com as bancadas padrão, com este fogão profissional.