

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa Gás Cromoduro 40cm com Armário Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG74ALC	Modelo:	MFTG74ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG74ALC

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 40cm com placa lisa cromodura, 5,5 Kw de potência e armário. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

chapa grelhar gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes de restauração exigentes, esta chapa de grelhar a gás com cromoduro oferece durabilidade superior e eficiência energética. A sua superfície de confecção de 15 mm de espessura, totalmente encerrada, garante uma distribuição de calor uniforme e um desempenho ideal para uma vasta gama de alimentos. Desfrute de um cozinhado sem transferência de odores e sabores, ideal para cozinhas de alta rotação e negócios de alimentação rápida.

A facilidade de limpeza é assegurada pela gaveta extraível de aço inoxidável com capacidade até 2 litros, tornando a manutenção diária simples e rápida. A menor dispersão de calor proporcionada pelo revestimento cromado contribui para um ambiente de trabalho mais confortável, um benefício notável para o bem-estar da sua equipa e otimização do espaço na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e versátil destaca-se em diversos setores da hotelaria, como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. É a escolha adequada para preparar pratos que requerem cocção precisa e uniforme, desde carnes perfeitamente seladas a vegetais tenros e ovos, assegurando sempre resultados gastronómicos de alta qualidade. A sua construção de aço e acabamento cromado garantem uma longa vida útil mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Pequenos estabelecimentos, como food trucks e serviços de catering, também podem beneficiar da versatilidade e eficiência desta chapa de grelhar. A possibilidade de cozinhar diferentes alimentos em sequência sem contaminação de sabores é uma mais-valia que otimiza a produtividade e a satisfação dos clientes. Simplifique as operações de cozinha e eleve o nível dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa, Cromada
Material da Superfície	Aço doce com acabamento polido ou cromado duro (15 mm espessura)
Gaveta de Gorduras	Extraível em aço inoxidável, capacidade 2 litros

Característica	Detalhe
Potência do Queimador	1 x 5,5 Kw
Potência total	5,5 Kw
Superfície Útil	350 x 570h mm
Dimensões	400 x 714 x 850h mm
Peso	63 kg
Painel de trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem do acabamento cromado na superfície da placa?

O acabamento cromado permite cozinhar diferentes alimentos em sequência sem risco de transferência de odores e sabores, eliminando a necessidade de limpar o equipamento após cada uso. Além disso, proporciona uma menor dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais agradável.

2. A chapa é fácil de limpar?

Sim, a chapa foi concebida para uma limpeza fácil. Possui uma gaveta extraível de aço inoxidável com capacidade de 2 litros para recolha de gorduras, simplificando significativamente as operações de higiene após a utilização.

3. É possível cozinhar vários alimentos ao mesmo tempo nesta chapa?

Sim, o design da placa permite a cocção diferenciada (em modelos de módulo inteiro), graças à gestão independente dos queimadores. Isto é ideal para cozinhar vários pratos em simultâneo, mantendo a qualidade individual de cada um.

4. Qual o tipo de energia utilizada por este equipamento?

Esta chapa de grelhar funciona a gás, oferecendo uma potência total de 5,5 Kw através de um queimador eficiente. É uma excelente opção para cozinhas que necessitam de um controlo preciso da temperatura e um aquecimento rápido.

5. Em que tipo de estabelecimentos esta chapa é mais indicada?

Esta chapa é perfeita para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cafetarias e serviços de catering, onde a durabilidade, eficiência e a capacidade de cozinhar diversos alimentos de forma higiénica e rápida são fatores críticos para o sucesso operacional.