

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Chapa de Grelhar Elétrica Industrial 70 cm com Forno MAGISTRA PLUS 700

Informações do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHMTPE77T | Modelo: | MTPE77T |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 69 kg | Dimensões: | 700 x 714 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificações

| | |
|---------------|---------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | MTPE77T |

Descrição Resumida

Chapa de grelhar elétrica industrial de bancada com 70 cm e forno, ideal para cozinhas profissionais que buscam versatilidade e eficiência.

Descricao Completa

Chapa Elétrica – Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta chapa de grelhar com forno elétrico incorporado é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, suportando as exigências diárias do setor da restauração. Permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais, com controlo preciso de temperatura para resultados sempre perfeitos.

Equipamento com uma ampla superfície de confeção e quatro zonas de aquecimento independentes, assegurando flexibilidade operacional. A integração de um forno elétrico multifuncional aumenta a capacidade de produção, permitindo assar, gratinar ou manter alimentos quentes simultaneamente. É um investimento inteligente para otimizar o espaço e a funcionalidade da sua cozinha, garantindo um desempenho excecional.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um sistema de confeção de alto desempenho. A sua capacidade de grelhar e assar em simultâneo torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e expandir a ementa. Facilita a preparação de refeições em grande volume com consistência, sendo um aliado valioso para chefs e equipas de cozinha exigentes.

A versatilidade da chapa, combinada com o forno, permite um serviço eficiente de pequeno-almoço, almoço e jantar. É uma mais-valia para a produção de pratos variados, desde os mais simples aos mais elaborados, contribuindo para a satisfação do cliente e para a rentabilidade do seu negócio. A durabilidade dos materiais e a facilidade de manutenção garantem um tempo de vida útil prolongado, reduzindo custos a longo prazo.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|-----------|
| Tipo | Sobremesa |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------------|---|
| Material da Chapa | Ferro fundido (10 mm) e aço doce (15 mm) |
| Superfície da Placa | 40 dm ² com anel central móvel |
| Zonas de Confeção | 4 (com controlo independente nas versões elétricas) |
| Queimador | Aço de 9 kW (versão a gás) |
| Ignição do Queimador | Piezoelétrico (versão a gás) |
| Controlo de Temperatura | Termostático (versão a gás) |
| Forno Elétrico | Resistências blindadas em aço inoxidável de 5,3 kW |
| Controlo de Temperatura do Forno | Termostático com duplo controlo inferior/superior |
| Forno a Gás | Queimador de 6 kW (8 kW para forno maxi) com chama autoestabilizada |
| Grelha do Forno | Suporte para 3 GN 2/1 |
| Potência da Placa (Elétrica) | 4 x 2,25 kW |
| Potência Total (Elétrica) | 9,0 kW |
| Voltagem | 400 V |
| Dimensões | 700x714x850h mm |
| Peso | 69 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa elétrica em comparação com a versão a gás?

A chapa elétrica oferece quatro zonas de confeção independentes, proporcionando maior precisão e versatilidade no controlo da temperatura para diferentes alimentos, o que é ideal para otimizar o tempo e a qualidade na cozinha.

É possível utilizar o forno e a chapa simultaneamente?

Sim, o design deste equipamento permite a utilização simultânea da chapa e do forno, maximizando a produtividade da sua cozinha e permitindo a preparação de pratos diversificados ao mesmo tempo.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Graças à sua construção em aço inoxidável e às superfícies lisas, a limpeza é simplificada,

necessitando apenas de produtos adequados para aço inoxidável e uma rotina de manutenção básica para garantir a higiene e durabilidade.

Quais os tipos de alimentos que podem ser cozinhados nesta chapa?

A chapa é extremamente versátil, permitindo grelhar, selar e saltear uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais e até mesmo preparar refeições completas, com excelentes resultados.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sendo um modelo de sobremesa com dimensões eficientes (700x714x850h mm), é uma excelente opção para cozinhas profissionais que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade ou o desempenho.