

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 Radiante Elétrica de 70 cm com Móvel Forno MAGISTRA PLUS 700

Informações do Produto

SKU:	CHMTPE77A	Modelo:	MTPE77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	84 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MTPE77A

Descrição Resumida

Chapa radiante elétrica de 70 cm com 4 zonas de aquecimento e forno integrado, ideal para cozinhas profissionais eficientes e versáteis.

Descricao Completa

Chapa Radiante Elétrica — Chapa de Grelhar Elétrica – Principais Vantagens

Este equipamento profissional de confeção, com a sua robusta chapa em ferro fundido de 10 mm e 4 zonas de aquecimento independentes, oferece um controlo excepcional e uma eficiência energética superior. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, permitindo a preparação simultânea de diversos pratos com precisão, a chapa radiante assegura uma distribuição de calor homogénea e resultados de cozedura perfeitos.

O design com tampo em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração movimentados. A integração de um forno elétrico na base do móvel maximiza o espaço e a versatilidade na sua cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade.

Aplicações Profissionais

A chapa com móvel forno é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure versatilidade e robustez. Perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e para preparar pratos que necessitam de acabamento em forno, a sua construção de alta qualidade e o controlo térmico preciso garantem a excelência na confeção de alimentos.

A sua capacidade de manter diversas zonas de temperatura permite ao chefe de cozinha gerir diferentes pontos de cozedura em simultâneo, essencial para serviços de grande volume. A construção em aço inoxidável e a facilidade de alinhamento com outros equipamentos da Linha 700 tornam-na uma adição valiosa a qualquer cozinha profissional moderna.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Chapa de Grelhar	Ferro fundido de 10 mm com superfície de 40 dm ² , anel central móvel
Aquecimento Elétrico	Chapa de aço doce de 15 mm, 4 zonas de cocção com controlo independente

Característica	Detalhe
Potência da Placa por Zona (kW)	4 x 2,25
Potência Total (kW)	9,0
Tampo de Trabalho	Aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Alinhamento dos Elementos	Através de tapajuntas
Forno Elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável de 5,3 kW (inferior e superior), controlo termostático separado
Porta Grelha	Suporte para 3 GN 2/1
Voltagem (V)	400
Dimensões (LxPxA mm)	700x714x850
Peso (kg)	84

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta chapa de grelhar é recomendada?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e similares que necessitem de um equipamento robusto e versátil para grelhar e cozinhar em forno.

Quais são as vantagens das 4 zonas de aquecimento independentes?

As 4 zonas permitem cozinhar diferentes alimentos em simultâneo e a diversas temperaturas, otimizando o tempo de preparação e garantindo a qualidade de cada prato.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o tampo em aço inoxidável AISI 18/10 e a superfície da chapa em ferro fundido foram concebidos para facilitar a limpeza diária e garantir a máxima higiene.

O forno integrado é adequado para que tipo de preparações?

O forno elétrico com controlo de temperatura independente é perfeito para assar, gratinar ou manter pratos quentes, complementando o grelhador de forma eficaz.

Posso integrar esta chapa de grelhar com outros equipamentos de cozinha existentes?

Sim, esta chapa pertence à Linha 700, o que facilita o alinhamento e a integração com outros módulos da mesma série, criando uma linha de confeção coesa e funcional.