

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



Hotelequip.pt

Chapa Radiante a Gás 80 cm com Forno e Móvel - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMTPG98A	Modelo:	MTPG98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MTPG98A

Descricao Resumida

Chapa radiante a gás de 80 cm, perfeita para grelhar e cozer, com forno integrado. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com uma solução completa e robusta para confeccionar uma variedade de pratos. Esta placa radiante a gás é ideal para estabelecimentos que exigem desempenho, durabilidade e versatilidade. A sua superfície de grelhar em ferro fundido de 10 mm garante uma distribuição uniforme do calor e uma retenção térmica excepcional, fundamental para resultados culinários de alta qualidade em operações de grande volume. A integração de um forno permite maximizar a eficiência do espaço e otimizar os fluxos de trabalho na cozinha.

Aplicações Profissionais

Unidade versátil, esta chapa com forno é uma mais-valia em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis, passando por cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de grelhar, cozer e manter alimentos quentes simultaneamente torna-a indispensável para ementas que solicitam diferentes métodos de cocção. O design permite uma fácil integração em linhas de confeção existentes, enquanto a sua construção em aço inoxidável garante uma limpeza e manutenção simplificadas, pilares para a higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Chapa Radiante a Gás
Material da Superfície	Ferro Fundido (10 mm de espessura)
Área da Plancha	50 dm ² com anel central móvel
Queimador da Placa	Aço (12 kW) com ignição piezoelétrica e controlo termostático
Modelos Elétricos (Placa)	4 zonas de confeção com controlo independente (versões elétricas)

Característica	Detalhe
Tampo de Trabalho	Aço AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Mecanismo de Alinhamento	Tapajuntas
Câmara de Cozedura do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço Inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Forno a Gás	Queimador de 7 kW com chama autoestabilizada, regulação termostática com válvula de segurança e termopar, ignição piezoelétrica
Capacidade do Forno a Gás	Suporte para 3 GN 2/1
Forno Elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável de 6 kW (parte inferior e superior), regulação termostática de temperatura (controlo inferior/superior separado)
Capacidade do Forno Elétrico	Porta grelha para 3 GN 2/1
Potência da Placa	1 x 12,0 kW
Potência Total	12,0 kW
Voltagem	-
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	100 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da superfície da grelha desta chapa?

A superfície da chapa é em ferro fundido com 10 mm de espessura, garantindo uma excelente distribuição de calor e robustez, ideal para um uso intensivo em cozinhas com elevada procura.

É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo com controlo de temperatura separado?

Sim, nas versões elétricas (se aplicável), a chapa possui quatro zonas de confeção com controlo independente, permitindo a gestão diferenciada de vários tipos de alimentos.

Que tipos de segurança o forno a gás possui?

O forno a gás está equipado com um sistema de chama autoestabilizada, regulação termostática de temperatura com válvula de segurança e termopar, assegurando uma operação fiável e segura.

Como é facilitada a limpeza do equipamento?

O equipamento é construído em aço inoxidável com tampo de trabalho em AISI 18/10, o que facilita substancialmente a limpeza e a manutenção, cumprindo as exigências de higiene profissional.

Este produto é adequado para integrar numa linha de confeção profissional?

Sim, as dimensões e o design são padronizados para permitir uma fácil alinhamento com outros equipamentos de cozinha industrial, otimizando o seu espaço de trabalho.