

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 Industrial 70cm com Forno

Informacoes do Produto

SKU:	CHMTPG77T	Modelo:	MTPG77T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	68 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MTPG77T

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás industrial 70cm com forno integrado. Superfície em ferro fundido de 10mm, queimador de 9kW, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Projetada para a alta demanda da restauração, esta chapa de grelhar a gás combina performance e durabilidade. Com uma superfície robusta em ferro fundido, garante a distribuição uniforme do calor para uma confeção perfeita de diversos alimentos. É a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão no grelhar e cozinhar, permitindo otimizar o espaço sem comprometer a qualidade.

O sistema de aquecimento a gás oferece um controlo térmico superior, essencial para preparar pratos variados, desde carnes suculentas a vegetais frescos. Além disso, a versatilidade deste equipamento permite uma utilização intensiva, suportando os ritmos mais exigentes de qualquer cozinha industrial. A sua construção em aço inoxidável assegura não só a higiene, mas também uma longa vida útil, tornando-o um investimento inteligente para a sua empresa.

chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

- Superfície de confeção em ferro fundido de 10 mm para aquecimento rápido e uniforme.
- Queimador de 9 kW com ignição piezoelétrica, oferecendo controlo preciso da temperatura.
- Forno a gás integrado de 6 kW, ideal para cozer e gratinar uma variedade de pratos.
- Estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10, garantindo durabilidade e fácil higiene.
- Design para utilização profissional intensiva, adaptado às necessidades de cozinhas industriais.

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é indispensável em restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a qualidade e a rapidez são cruciais. A sua capacidade de confeccionar múltiplos alimentos em simultâneo torna-o perfeito para buffets e serviços de catering, permitindo oferecer uma ementa diversificada. A inclusão de um forno a gás expande ainda mais as possibilidades culinárias, sendo uma mais-valia para qualquer negócio de hotelaria.

Características Técnicas

Superfície da chapa	Ferro fundido de 10 mm
Área de confeção	40 dm ²

Queimador da chapa	Aço de 9 kW
Ignição	Piezoelétrica
Estrutura	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Forno a gás	Queimador de 6 kW com chama autoestabilizada
Regulação de temperatura do forno	Termostática com válvula de segurança e termopar
Suporte do forno	Grelha para 3 GN 2/1
Dimensões	700x714x850h mm
Potência Elétrica (versão com forno elétrico)	Resistências blindadas de 5,3 kW
Peso	68 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta chapa de grelhar é mais indicada?

É perfeitamente adequada para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume, garantindo um desempenho excepcional em ambientes exigentes.

Qual a vantagem do ferro fundido na superfície de confeitão?

O ferro fundido de 10 mm assegura uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica otimizada, o que se traduz numa cozedura mais uniforme e eficiente dos alimentos.

Como é realizado o controlo de temperatura desta chapa de grelhar?

O controlo é feito termostaticamente através de um queimador a gás de 9 kW com ignição piezoelétrica, proporcionando uma regulação precisa para diferentes tipos de confeitões.

Posso utilizar o forno para além de simplesmente aquecer alimentos?

Sim, o forno integrado com 6 kW de potência permite cozer, assar e gratinar diversos pratos, adicionando uma camada de versatilidade às suas operações culinárias diárias.

A manutenção e limpeza deste equipamento são complicadas?

Não, a construção em aço inoxidável e o design pensado para profissionais facilitam imenso a sua limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do aparelho.