

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar a Gás com Forno, Linha 700, 700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMTPG77A	<b>Modelo:</b>	MTPG77A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	83 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 714 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MTPG77A

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 700mm com forno integrado, ideal para cozinhas profissionais, oferecendo versatilidade e alta performance em espaço reduzido.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar com Forno — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta versátil chapa de grelhar a gás, combinada com um forno industrial. Concebida para otimizar o espaço e a eficiência, esta unidade permite-lhe grelhar uma vasta gama de alimentos na sua superfície de ferro fundido de 10 mm, enquanto o forno integrado lida com as necessidades de cozedura e aquecimento. Perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram um equipamento robusto e multifuncional.

A superfície de cozinhados com 40 dm<sup>2</sup> e anel central móvel, proporciona uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes. O queimador a gás de 9 kW com ignição piezoelétrica e controlo termostático garante uma operação precisa e segura, tornando este aparelho um aliado indispensável para qualquer chef. A estrutura é inteiramente em aço inoxidável AISI 18/10, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de combinar grelhados e assados torna-o particularmente útil em cozinhas com elevada produção. Permite cozinhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, desde bifes e legumes na chapa até assados e gratinados no forno, aumentando a produtividade da sua equipa.

O design compacto da Linha 700 torna-o adequado para cozinhas onde o espaço é um fator crítico, sem comprometer a potência ou a funcionalidade. A possibilidade de usar o forno a gás ou elétrico (consoante a versão) oferece flexibilidade na instalação e no uso diário, adaptando-se às necessidades energéticas do seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Unidade</b>	Chapa de Grelhar Radiante a Gás com Armário/Forno
<b>Material da Plancha</b>	Ferro Fundido (10 mm) ou Aço Doce (15 mm, versão elétrica)
<b>Área de Cozedura</b>	40 dm <sup>2</sup>

<b>Potência da Plancha (Gás)</b>	1 x 9,0 kW
<b>Controlo da Plancha</b>	Termostático, ignição piezoelétrica
<b>Material da Bancada</b>	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm)
<b>Potência do Forno a Gás</b>	6 kW (8 kW para versão maxi)
<b>Controlo do Forno a Gás</b>	Regulação termostática com válvula de segurança e termopar; ignição piezoelétrica.
<b>Potência do Forno Elétrico</b>	5,3 kW
<b>Controlo do Forno Elétrico</b>	Regulação termostática com controlo duplo inferior/superior.
<b>Capacidade do Forno</b>	Grelha para 3 tabuleiros GN 2/1
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	700x714x850 mm
<b>Peso</b>	83 kg

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Posso utilizar esta chapa de grelhar para diferentes tipos de alimentos?

Sim, a chapa de grelhar é extremamente versátil e pode ser utilizada para cozinhar carnes, peixes, legumes e até alguns tipos de pão, tornando-a ideal para diversas ementas.

### 2. Qual é a manutenção necessária para a superfície de grelhar?

Para prolongar a vida útil da superfície, recomenda-se a limpeza após cada utilização com uma espátula para remover resíduos e um pano húmido, seguindo as instruções do fabricante para o tipo de material da chapa.

### 3. É possível controlar as temperaturas da chapa e do forno de forma independente?

Sim, tanto a chapa como o forno possuem controlos de temperatura independentes, permitindo uma maior precisão no cozinhado e a realização de diferentes tarefas em simultâneo.

### 4. Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 700x714x850 mm, este equipamento da Linha 700 foi concebido para ser eficiente em termos de espaço, sendo uma excelente opção para cozinhas profissionais de todos os tamanhos que necessitem de funcionalidade dupla.

### 5. Quais são as opções de alimentação para o forno?

O forno pode ser a gás ou elétrico, conforme a configuração escolhida. A versão a gás oferece um queimador de 6 kW, enquanto a elétrica dispõe de resistências de 5,3 kW com controlo duplo para máxima flexibilidade.