

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa Radiante a Gás com Forno Elétrico 700mm MTPE77FE

Informacoes do Produto

SKU:	CHMTPE77FE	Modelo:	MTPE77FE
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	117 kg	Dimensões:	560 x 660 x 310 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MTPE77FE

Descricao Resumida

Chapa grelhadora a gás com forno elétrico industrial, 700mm de largura. Ideal para cozinhas profissionais exigentes com necessidades de grelhados e assados.

Descricao Completa

Plancha Profissional — Principais Vantagens

Esta chapa de grelhar industrial a gás, combinada com um forno elétrico, é uma solução versátil para cozinhas profissionais que exigem alta performance e adaptabilidade. Com a sua superfície de ferro fundido de 10 mm e aquecimento termostático, garante uma distribuição de calor uniforme para uma confeitaria precisa. O forno integrado proporciona capacidade adicional para assar ou gratinar, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha. É um equipamento robusto, ideal para uso diário em ambientes intensos, garantindo durabilidade e resultados consistentes.

A estrutura em aço inoxidável e o design pensado para a facilidade de limpeza tornam este equipamento uma escolha higiênica e prática. A possibilidade de controlo independente de zonas de aquecimento (nas versões elétricas da chapa) confere-lhe uma flexibilidade operacional que se traduz em maior produtividade e controlo sobre diferentes preparações culinárias simultaneamente. A segurança é assegurada por funcionalidades como o acendimento piezoelétrico e válvula de segurança no forno a gás, proporcionando tranquilidade à sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução robusta para grelhar e cozinhar. É particularmente útil em estabelecimentos com ementas variadas, onde a capacidade de alternar entre grelhados na chapa e assados no forno é crucial. A sua integração em linhas de confeitaria permite otimizar a organização do espaço e o fluxo de trabalho, aumentando a eficiência da sua operação.

Adequado para a preparação de carnes, peixes, vegetais e uma vasta gama de pratos que beneficiam da confeitaria na chapa, bem como para cozedura de assados, gratinados ou até mesmo aquecimento de alimentos no forno elétrico. A sua construção durável e de fácil manutenção torna-o um investimento inteligente para cozinhas de alto volume que procuram um parceiro fiável para as suas necessidades culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Confeção	Chapa Radiante a Gás com Forno Elétrico
Espessura da Plancha	10 mm (ferro fundido) ou 15 mm (aço doce para versões elétricas)
Superfície da Plancha	40 dm ² com anel central móvel
Potência da Plancha (Gás)	9 kW, com acendimento piezoelétrico e controlo termostático
Potência da Plancha (Elétrica)	4 x 2,25 kW (total 9 kW, 4 zonas com controlo independente)
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Câmara de Cozedura do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Potência do Forno a Gás	6 kW (8 kW para versão maxi), com chama autoestabilizada, regulação termostática, válvula de segurança e termopar, acendimento piezoelétrico
Potência do Forno Elétrico	5,3 kW (resistências blindadas em aço inoxidável na parte inferior e superior), regulação de temperatura termostática com duplo controlo inferior/superior
Capacidade do Forno	Suporte para 3 Grelhas GN 2/1
Potência Total	14,3 kW (Com Forno)
Medidas do Forno	560x660x310h mm
Dimensões (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso	117 kg

Perguntas Frequentes

Como é feita a limpeza e manutenção da superfície de confeção?

A chapa de ferro fundido pode ser limpa com raspadores específicos após cada uso. Para uma limpeza mais profunda, utilize produtos desengordurantes adequados para uso alimentar e uma espátula, assegurando que a superfície esteja fria antes de iniciar.

É possível utilizar o forno e a chapa simultaneamente?

Sim, o design deste equipamento permite o funcionamento independente da chapa de grelhar e do forno elétrico, proporcionando máxima flexibilidade e permitindo que cozinhe diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo.

Quais são os requisitos de instalação para este equipamento?

Este equipamento requer uma ligação à rede de gás para a chapa e uma ligação elétrica adequada para o forno. A instalação deve ser efetuada por um profissional qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para equipamentos industriais.

A espessura da chapa influencia o desempenho?

Sim, a espessura de 10 mm (ou 15 mm nas versões elétricas) da chapa em ferro fundido ou aço doce contribui significativamente para uma distribuição e retenção de calor superiores, resultando numa cozedura mais uniforme e eficiente dos alimentos.

Este modelo é indicado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Este modelo é ideal para cozinhas profissionais de médio a grande porte que procuram uma solução combinada de alta potência para grelhar e assar, sendo especialmente útil em restaurantes e hotelaria com um volume de trabalho considerável.