

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás 80 cm com Pedra Vulcânica Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPLG78T	Modelo:	MPLG78T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	74 kg	Dimensões:	800 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPLG78T

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada, 80 cm, com pedra vulcânica. Potência de 15 kW. Grelhas reversíveis para carne/peixe. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Este grelhador topo de gama foi concebido especificamente para a restauração profissional, oferecendo robustez, eficiência e resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. Com queimadores independentes, permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e a variedade da ementa.

As grelhas de ferro fundido reversíveis adaptam-se para carne ou peixe, assegurando uma cozedura uniforme e um sabor autêntico graças à pedra vulcânica, que distribui o calor de forma homogênea. A gaveta extraível para recolha de gorduras facilita a manutenção e promove um ambiente de trabalho mais higiénico. A linha 700 da Magistra Plus é sinónimo de equipamentos de elevada performance, concebidos para durar e responder às exigências diárias do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e qualquer cozinha profissional que procure um grelhador eficiente e versátil. É particularmente adequado para estabelecimentos com elevado volume de produção que necessitam de preparar carnes, peixes e vegetais grelhados com a máxima qualidade. A sua capacidade de colocação em bancada torna-o uma excelente opção para otimizar o espaço em cozinhas com áreas limitadas, sem comprometer a potência ou a funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de montagem	De bancada
Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 18/10, 1 mm de espessura
Material da grelha	Ferro fundido, reversível (carne/peixe)
Número de queimadores	2

Característica	Detalhe
Potência por queimador	2 x 7,5 kW
Potência total	15,0 kW
Superfície útil	352x475 mm (x2)
Dimensões (LxPxA)	800x714x250h mm
Peso	74 kg
Características adicionais	Gaveta de aço inoxidável extraível para gorduras, queimadores independentes, pedra vulcânica

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de usar pedra vulcânica neste grelhador? A pedra vulcânica permite uma distribuição mais uniforme do calor, reduzindo as flutuações de temperatura e proporcionando uma confeitura mais consistente, além de conferir um sabor fumado autêntico aos alimentos.

2. As grelhas são fáceis de limpar? Sim, as grelhas de ferro fundido são reversíveis e podem ser facilmente removidas para limpeza. A gaveta de recolha de gorduras, também extraível, simplifica significativamente a manutenção.

3. É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo? Com os seus queimadores independentes, este grelhador permite regular diferentes níveis de calor em cada zona, possibilitando a cozedura simultânea de carne e peixe, por exemplo, sem mistura de sabores.

4. Este equipamento é adequado para uso intensivo? Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura e a sua potência de 15,0 kW tornam-no ideal para as exigências de uma cozinha profissional com uso intensivo.

5. Qual o tipo de instalação necessária para este grelhador? Este grelhador é um modelo de bancada, o que significa que pode ser colocado sobre uma superfície existente. É importante garantir uma ligação a gás adequada e ventilação conforme as normas de segurança para equipamentos de cozedura a gás industriais.