

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



Grelhador a Gás Pedra Vulcânica Sobremesa 40cm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPLG74T	Modelo:	MPLG74T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	36 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPLG74T

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra vulcânica para sobremesa, linha 700. Ideal para cozinhas profissionais, garante sabor autêntico e limpeza fácil.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Grelhador de Pedra Vulcânica — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, permitindo a confeção de pratos suculentos e saborosos. A utilização de pedra vulcânica garante uma distribuição uniforme do calor e um sabor defumado autêntico aos alimentos. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente de restauração.

Com um design pensado para otimizar o espaço, este grelhador profissional de sobremesa integra-se perfeitamente em qualquer linha de cocção, oferecendo alta performance num formato compacto. A gaveta de recolha de gorduras, extraível, simplifica a manutenção e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico. É uma solução ideal para quem procura qualidade superior e resultados consistentes na grelha.

Aplicações Profissionais

Este grelhador é particularmente adequado para restaurantes, snack-bares, unidades de hotelaria e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grelhados de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de cozinhar tanto carne como peixe, graças à grelha reversível em ferro fundido, torna-o versátil e indispensável para equipas que valorizam a excelência culinária. É perfeito para criar ementas diversificadas e satisfazer os paladares mais exigentes.

Características Técnicas

Tipo	De Sobremesa
Queimadores	1
Potência dos Queimadores	7,5 kW
Superfície Útil	352x475 mm
Dimensões (LxPxA)	400x714x250h mm

Peso	36 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para grelhar uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes e peixes, graças à sua grelha reversível de ferro fundido.

Qual a vantagem da pedra vulcânica?

A pedra vulcânica proporciona uma distribuição de calor mais uniforme e confere um sabor autêntico e defumado aos alimentos, elevando a qualidade dos seus grelhados.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A limpeza é facilitada pela gaveta de recolha de gorduras extraível e pela construção em aço inoxidável, que permite uma higienização rápida e eficaz.

Posso integrar este grelhador com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o design deste modelo permite uma fácil integração com outros equipamentos da linha 700 da Magistra Plus, assegurando uma estética uniforme na sua cozinha.

É um equipamento adequado para espaços pequenos?

Com as suas dimensões compactas e design de sobremesa, é uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, oferecendo alta potência num formato reduzido.