

# 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



## Grelhador a Gás Pedra Vulcânica Sobremesa 40cm Linha 700

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

<b>Tipo</b>	De Sobremesa
<b>Queimadores</b>	1
<b>Potência dos Queimadores</b>	7,5 kW
<b>Superfície Útil</b>	352x475 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	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.