

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



Fry Top a Gás Placa Lisa de Bancada, Linha 700 - 13 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CH9731130	Modelo:	9731130
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 700 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9731130
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry top a gás de bancada com chapa lisa de 800x700 mm e 13 kW de potência, ideal para cozinhas profissionais. Duas zonas de cozedura independentes e fácil manutenção.

Descricao Completa

Este equipamento de confeção profissional, conhecido como chapa ou grelhador, é projetado para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais. Com duas zonas de trabalho independentes e uma potente chapa lisa de aquecimento rápido, possibilita a preparação simultânea de diversos alimentos, garantindo eficiência e rapidez. A sua estrutura robusta e design intuitivo tornam-na indispensável para estabelecimentos que procuram versatilidade e alta capacidade de produção.

fry top a gás — Chapa Profissional — Principais Vantagens

- **Produtividade Otimizada:** Duas zonas de trabalho independentes permitem a cozedura simultânea de diferentes alimentos, aumentando a eficiência da sua cozinha.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** Alcance temperaturas de até 300°C com comandos ergonómicos e intuitivos, assegurando a preparação perfeita de qualquer prato.
- **Manutenção Simplificada:** Equipada com gaveta removível para resíduos e gorduras, facilitando a limpeza e a manutenção diária, contribuindo para a higiene.
- **Flexibilidade Energética:** Fornecida pré-ajustada para gás propano, inclui injetores para fácil conversão a gás natural, adaptando-se às suas necessidades.
- **Construção Duradoura:** Pés ajustáveis e chassi robusto garantem estabilidade e longevidade, mesmo em ambientes de uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Este potente grelhador de bancada é ideal para uma vasta gama de aplicações na restauração rápida, restaurantes, cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de catering. É perfeito para a preparação de carnes, peixe, vegetais, ovos, panquecas e muito mais, proporcionando uma cozedura uniforme e eficaz. A sua flexibilidade permite atender às exigências de serviços com grande volume de clientes, garantindo sempre resultados de alta qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry Top a Gás de Bancada
---------------------	--------------------------

Tipo de Chapa	Aço retificado, Duplo Liso
Potência	13,0 kW
Zonas de Trabalho	2 independentes
Controlo de Temperatura	Até 300°C
Dimensões (LxPxA)	800 x 700 x 250 mm
Alimentação Elétrica	230V para gerador de faíscas
Gás	Propano (injetores para gás natural incluídos)
Pés	Ajustáveis (20 mm)

Perguntas Frequentes

1. Este fry top pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o equipamento é fornecido pré-ajustado para gás propano (GPL), mas inclui um kit de injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade de uso conforme a sua instalação.

2. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pela gaveta de resíduos e gorduras removível, que pode ser facilmente acedida e esvaziada. Recomenda-se a limpeza regular da chapa e a remoção dos detritos para garantir o bom funcionamento e a longevidade do fry top.

3. Quais são as vantagens de ter duas zonas de trabalho independentes?

As duas zonas de trabalho independentes permitem cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem misturar sabores ou temperaturas, otimizando o tempo de preparação e a capacidade de resposta da cozinha a pedidos variados.

4. Este fry top é adequado para uso contínuo em cozinhas com grande volume de trabalho?

Sim, o design robusto e a capacidade de atingir altas temperaturas de forma consistente tornam este equipamento ideal para ambientes profissionais de alto volume, como restaurantes movimentados e unidades de restauração coletiva.

5. É possível adicionar uma cobertura para poupar energia?

Existe uma cobertura opcional disponível para grelhadores com 800 mm de largura (referência 973100), que pode efetivamente reduzir o consumo energético em até 30%, representando uma vantagem económica e ambiental.}