

# 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



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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9731130
<b>Marca</b>	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
---------------------	--------------------------

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