

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry Top a Gás Cromado Profissional 655x570x370h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGG-600D	Modelo:	GG-600D
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	GG-600D
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry top a gás profissional com placa de cromo duro para cozedura eficiente e uniforme. Ideal para restaurantes e snack-bares. Potência de 5,4 kW.

Descricao Completa

Fry Top a Gás — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração profissional, este fogão de chapa a gás oferece a robustez e eficiência necessárias para uma cozinha de alto volume. A superfície de cromo duro garante uma cozedura uniforme e facilita a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua operação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a take-aways e hotéis. Permite a confeção de carnes, peixes, vegetais e ovos com precisão, sendo perfeito para preparar pequenos-almoços, almoços e jantares de forma rápida e eficiente. A sua fiabilidade torna-o indispensável em qualquer cozinha industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável de alta qualidade
Queimadores	A gás de alta eficiência
Válvulas de Gás	Com controlo de chama alta/baixa e dispositivo de segurança
Ignição	Piezoeléctrica automática
Gaveta de gotejamento	Aço inoxidável embutida
Painel (traseiro e lateral)	Aço inoxidável
Certificação	CE
Ajuste de Gás	Pré-ajustado para propano/butano, inclui injectores para gás natural
Placa de Cozedura	Cromo duro, 12 mm espessura

Característica	Detalhe
Espessura da Chapa	16 mm
Número de Válvulas de Gás	2
Potência	5,4 kW
Dimensões da Placa (LxP)	596x398 mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	655x570x370 mm

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre um fry top e uma chapa?

Um fry top, como este, geralmente possui uma superfície mais espessa com distribuição de calor superior, ideal para cozedura de grande volume. Uma chapa pode ser mais fina e ter controlo de temperatura menos preciso.

É fácil limpar a superfície de cromo duro?

Sim, a superfície de cromo duro é reconhecida pela sua facilidade de limpeza e por ser antiaderente. Permite remover os resíduos alimentares com maior comodidade e rapidez, otimizando a higiene na cozinha.

Este equipamento pode ser utilizado com gás natural?

Sim, o aparelho é fornecido pré-ajustado para gás propano-butano, contudo, inclui injetores para a conversão para gás natural, tornando-o versátil e adaptável às suas necessidades.

Que tipo de produção é o ideal para este tamanho de fry top?

Com dimensões de placa de 596x398 mm, este fry top é adequado para operações de médio a alto volume. É perfeito para restaurantes, cafetarias e snack-bares que servem pratos quentes variados ao longo do dia.

Quais as vantagens de ter válvulas de gás com controlo de chama alta/baixa?

O controlo de chama alta/baixa proporciona uma maior precisão na temperatura de cozedura. Isto permite adaptar o calor a diferentes alimentos e a diferentes etapas da confeção, evitando queimar ou cozinhar em demasia.