

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



Chapa Fry-Top a Gás Profissional 805x570x370 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGG-750	Modelo:	GG-750
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	GG-750
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Chapa fry-top a gás profissional com placa de aço retificado de 12 mm para cozinhas de hotelaria. Equipada com ignição piezoelétrica e segurança.

Descricao Completa

chapa gás profissional — Chapa de Cozinha Industrial — Principais Vantagens

Ideal para restaurantes, cafeterias e bares, esta chapa de confeção a gás propano oferece uma superfície de cozedura robusta e eficiente para as suas necessidades culinárias. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes profissionais exigentes. Este grelhador possui um sistema de aquecimento rápido e uniforme, essencial para otimizar o tempo de serviço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes grelhadas e peixe a ovos, legumes e até panquecas. É particularmente adequado para estabelecimentos com alta demanda de produção, como cozinhas de hotelaria, refeitórios, food trucks e estabelecimentos de restauração rápida. A sua versatilidade torna-o um ativo indispensável para qualquer chef ou cozinheiro que procure eficiência e desempenho superior.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável de alta qualidade
Placa de Cozedura	Aço retificado com 12 mm de espessura
Tipo de Gás	Propano-butano (inclui injetores para gás natural)
Número de Válvulas de Gás	2
Potência	5,4 kW
Dimensões da Placa (LxPxA)	746 x 398 mm
Dimensões (LxPxA)	805 x 570 x 370 mm
Segurança	Dispositivo contra falha de chama
Ignição	Piezoelétrica automática

Perguntas Frequentes

Para que tipos de gás esta chapa de cozinha está preparada?

Esta chapa está pronta a usar com gás propano-butano e inclui injetores para conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética para o seu negócio.

Qual a espessura da placa de cozedura? A placa de cozedura é fabricada em aço retificado com uma espessura robusta de 12 mm, garantindo durabilidade e uma distribuição de calor excelente.

Este equipamento possui sistema de segurança? Sim, a placa inclui uma válvula de gás com controlo de chama alta/baixa e um dispositivo de segurança contra falha de chama para garantir a máxima proteção durante a utilização.

É fácil de limpar? Com um design em aço inoxidável de alta qualidade e uma gaveta de recolha de gotas integrada, a limpeza desta chapa é simplificada, promovendo a higiene na sua cozinha.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais? Absolutamente. Projetada para ambientes exigentes, com queimadores de alta eficiência e construção robusta, esta chapa é ideal para o uso contínuo em hotelaria e restauração.