

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



Hotelequip.pt

Fry Top a Gás Cromo Duro 805x570x370mm Forno para Lanches

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	GG-750D
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry top a gás profissional com placa de cromo duro de 12mm. Design robusto em aço inoxidável e ignição automática para alta eficiência.

Descricao Completa

Fry Top a Gás — Grelhador Profissional a Gás — Principais Vantagens

Este fry top a gás com placa de cromo duro é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram alta performance e durabilidade. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração, este equipamento garante uma distribuição uniforme do calor e uma cozedura eficiente, otimizando o tempo de preparação dos seus pratos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no um investimento inteligente para qualquer negócio que preza a qualidade e a eficiência.

Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de operações culinárias, desde o pequeno snack-bar até ao restaurante de alta cozinha. Utilize-o para grelhar carnes, peixes, vegetais e até para preparar pequenos-almoços e almoços rápidos. A placa de cromo duro é especialmente indicada para alimentos delicados, garantindo que não colam e que mantêm a sua textura e sabor originais. A sua versatilidade enquadra-se em qualquer cozinha que necessite de um equipamento fiável e de alto desempenho para o dia a dia.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável de alta qualidade
Bicos de Gás	Queimadores de alta eficiência
Controlo de Chama	Válvula de gás com controlo de chama alta/baixa
Segurança	Dispositivo de segurança contra falha de chama
Ignição	Sistema piezoelétrico automático
Manutenção	Gaveta de gotejamento amovível em aço inoxidável
Placa de Cozedura	Aço retificado com 12 mm de espessura e cromagem dura

Combustível	Pré-ajustado para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Espessura da chapa	16 mm
Válvulas de gás	2
Potência	5,4 kW
Dimensões da chapa	746 x 398 (LxP) mm
Dimensões	805 x 570 x 370 (LxPxA) mm
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa de cromo duro?

A placa de cromo duro oferece uma superfície de cozedura antiaderente superior, facilita a limpeza e garante uma condução de calor mais eficiente e uniforme, ideal para uma variedade de alimentos.

Este equipamento pode ser usado com gás natural?

Sim, o equipamento vem pré-ajustado para gás propano-butano, mas inclui injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. A construção em aço inoxidável e a gaveta de gotejamento integrada simplificam significativamente as tarefas de limpeza diária, assegurando a máxima higiene na sua cozinha.

Qual a durabilidade do sistema de ignição?

O sistema de ignição piezoelétrica automática é conhecido pela sua durabilidade e fiabilidade, garantindo um arranque rápido e seguro do equipamento por um longo período.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, a válvula de gás permite um controlo preciso da chama (alta/baixa), o que é crucial para adaptar a temperatura às necessidades específicas de cada receita e tipo de alimento.