

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 Propano, Aço Retificado 12mm, 500x530mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGGN-500	Modelo:	GGN-500
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	GGN-500
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry-top a gás propano, com chapa em aço retificado de 12mm de espessura e dimensões de 496x398mm. Ideal para cozinhas profissionais, é robusto e eficiente.

Descricao Completa

Fry-top a gás — Chapa de Cozinha a Gás — Principais Vantagens

Concebido para durar, este equipamento de confeitaria profissional é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e higiene em qualquer cozinha. Os seus queimadores a gás de alta eficiência, aliados a válvulas de segurança de topo, asseguram uma experiência de cozedura potente e fiável. Com ignição piezoelétrica automática, o seu funcionamento é não só prático, mas também duradouro, otimizando o fluxo de trabalho no seu estabelecimento. A integração de uma gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável simplifica a manutenção e a limpeza diária, contribuindo para a eficiência operacional.

A placa retificada de 12 mm de espessura distribui o calor de forma homogénea, sendo ideal para selar carnes, grelhar vegetais ou preparar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes. A versatilidade para uso com gás propano, bem como a inclusão de injetores para gás natural, tornam este grelhador uma solução adaptável às diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares, cafetarias e cozinhas de hotelaria que requerem uma solução de confeitaria sobre bancada compacta, mas de alto desempenho. A sua capacidade de resposta e o controlo preciso da temperatura são cruciais para serviços de refeição rápidos e com elevada procura, onde a qualidade e a consistência são prioritárias. É uma escolha excelente para a preparação de pequenos-almoços, almoços rápidos ou jantares à la carte, oferecendo flexibilidade na ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável de alta qualidade
Tipo de Gás	Propano (inclui injetores para gás natural)
Espessura da Placa	12 mm (aço retificado)

Característica	Detalhe
Dimensões da Placa (LxP)	496x398 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	500x530x305 mm
Válvulas de Gás	1
Potência	2,7 kW
Ignição	Piezoelétrica automática
Segurança	Dispositivo de segurança contra falha de chama
Gaveta de Gorduras	Integrada, em aço inoxidável
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

1. Este fry-top é adequado para que tipo de gás?

O equipamento é fornecido pronto para gás propano, mas inclui injetores para que possa ser facilmente adaptado para utilização com gás natural, garantindo máxima flexibilidade na sua cozinha profissional.

2. Qual a espessura da chapa de cozedura e quais as suas vantagens?

A chapa possui uma espessura de 12 mm em aço retificado, o que assegura uma distribuição uniforme do calor e uma excelente retenção da temperatura. Isso é crucial para uma cozedura eficiente e resultados consistentes, ideal para selar rapidamente os alimentos e manter os seus sucos, o que é um benefício direto para a qualidade final dos seus pratos.

3. Como é que a limpeza e manutenção do fry-top são facilitadas?

Este modelo dispõe de uma gaveta para gorduras integrada em aço inoxidável, que pode ser facilmente removida e limpa, simplificando significativamente a manutenção. Além disso, a construção em aço inoxidável permite uma higienização rápida e eficaz.

4. Que características de segurança possui este equipamento?

O fry-top está equipado com uma válvula de gás com controlo de chama alta/baixa e um dispositivo de segurança robusto contra a falha da chama. Possui também certificação CE, o que atesta a sua conformidade com os mais elevados padrões de segurança europeus para equipamentos de cozinha profissional.

5. Em que tipos de estabelecimentos este fry-top é mais indicado?

É ideal para uma variedade de estabelecimentos de hotelaria e restauração, como restaurantes, snack-bares e cafetarias, onde há necessidade de uma solução de confeção rápida e eficaz sobre bancada. A sua dimensão compacta e alta performance tornam-no uma excelente adição para espaços com volume de produção intermédio.