

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

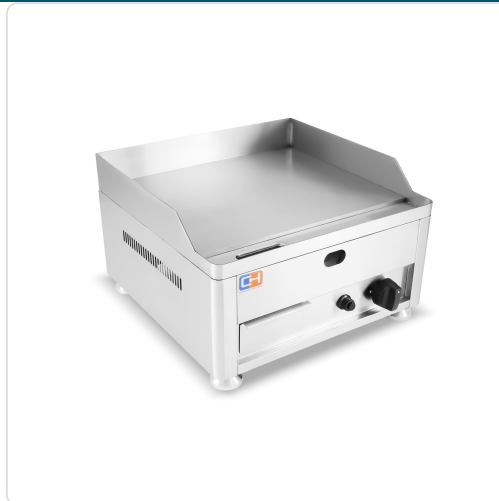


## Fry Top a Gás Cromado 1 Válvula 2,7 kW - 500 mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	GGN-500D
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Fry Top a gás profissional de 2,7 kW com placa cromada de 16 mm para cozinhas de hotelaria. Design robusto em inox, ignição automática e gaveta de gorduras.

## Descricao Completa

### Fry Top a gás — Grelhador a Gás - Principais Vantagens

Este equipamento profissional, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, oferece um design elegante e uma construção robusta, ideal para as exigências de qualquer cozinha industrial. A sua funcionalidade a gás propano-butano assegura um desempenho culinário superior, permitindo preparar uma diversidade de alimentos com rapidez e eficiência. A placa otimizada para o serviço intensivo facilita a confeção e garante excelência nos resultados, complementando a qualidade dos seus pratos.

Integrando tecnologia avançada, este grelhador possui queimadores a gás de elevada eficácia e válvulas de gás de alta fiabilidade que garantem potência excepcional e segurança operacional. O controlo de chama ajustável (alta/baixa) e o dispositivo de segurança contra falha de chama proporcionam tranquilidade e controlo preciso durante a confeção. A ignição piezoelétrica automática, prática e duradoura, eleva a comodidade, enquanto a gaveta de gorduras em aço inoxidável, integrada no armário, simplifica a limpeza.

### Aplicações Profissionais

Desenvolvido para atender às rigorosas necessidades de restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos de restauração, este fry top a gás é um aliado indispensável. A sua performance consistente e a facilidade de manutenção tornam-no perfeito para cozinhar carnes, peixes, vegetais e ovos, assegurando sempre uma confeção uniforme e de alta qualidade. É uma solução versátil que se adapta a diversos ambientes culinários, desde cozinhas de hotelaria a espaços de restauração rápida, garantindo satisfação culinária em todas as utilizações.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável de alta qualidade
Tipo de Queimadores	A gás de alta eficiência

Característica	Detalhe
Válvulas de Gás	Alta qualidade com controlo de chama alta/baixa e dispositivo de segurança contra falha
Ignição	Piezoelétrica automática
Gaveta para Gorduras	Em aço inoxidável, integrada
Painéis	Traseiro e lateral em aço inoxidável
Certificação	CE
Gás	Pré-ajustado para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Espessura da Placa	16 mm
Tipo de Placa	Grilha em aço retificado com cromagem dura
Válvulas de Gás	1
Potência	2,7 kW
Dimensões da Placa (LxPxA)	496x398 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	500x530x305 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é o tipo de gás utilizado por este fry top?**

Este fry top vem pré-ajustado para gás propano-butano, sendo também fornecidos injetores para a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de utilização.

### **O equipamento é fácil de limpar?**

Sim, a gaveta para gorduras em aço inoxidável está integrada no design, facilitando a remoção e limpeza após cada uso.

### **É seguro utilizar este fry top em cozinhas profissionais?**

Com certeza, o equipamento dispõe de uma válvula de gás com controlo de chama (alta/baixa) e um sistema de segurança contra a falha da chama, garantindo operação segura em ambientes de trabalho intenso.

**Que tipo de placa possui e qual a sua espessura?**

A placa de cozedura é de cromo duro em aço retificado, com uma espessura de 16 mm, proporcionando uma distribuição uniforme do calor e durabilidade.

**Quais as dimensões gerais deste fry top?**

As dimensões totais do equipamento são 500 mm de largura, 530 mm de profundidade e 305 mm de altura, tornando-o compacto e adequado para cozinhas com espaço limitado.