

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 Elétrica Profissional Superfície Lisa 360x460x220h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEG-360	Modelo:	EG-360
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EG-360
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry top elétrica profissional com superfície lisa em aço retificado, ideal para cozinhas comerciais. Controlos precisos e fácil limpeza para resultados de excelência.

Descricao Completa

Fry Top elétrica — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil destaca-se pela sua superfície lisa em aço retificado de 8mm, ideal para uma cocção uniforme de uma vasta gama de alimentos. Concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, atinge rapidamente temperaturas elevadas entre 50 a 300°C, garantindo resultados perfeitos. A sua estrutura em aço inoxidável e a proteção anti-salpicos asseguram durabilidade e facilidade na limpeza, enquanto o controlo preciso do termóstato e o sistema de recolha de gordura amovível otimizam a eficiência e higiene no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta chapa elétrica de bancada é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração, incluindo restaurantes, bares, cafetarias e serviços de catering móvel. Devido à sua versatilidade, permite confeccionar desde pequenos-almoços e almoços rápidos até jantares elaborados, sendo um pilar essencial em qualquer cozinha que procure eficiência e resultados de alta qualidade. A sua portabilidade e pés de borracha antiderrapantes conferem-lhe segurança e estabilidade, tornando-a adaptável a diferentes espaços de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Espessura da Placa	8 mm
Controlos	1
Potência	2,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Placa (LxPxA)	356 x 385 mm
Dimensões (LxPxA)	360 x 460 x 220 mm
Material da Caixa	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Superfície de Grelhar	Aço retificado liso
Temperatura de Operação	50 a 300°C
Segurança	Proteção contra salpicos, pés de borracha
Limpeza	Tabuleitos de gordura amovível

Perguntas Frequentes

1. Qual a manutenção necessária para a superfície de grelhar?

Após cada utilização, recomenda-se a limpeza da superfície com uma espátula e um desengordurante suave, garantindo assim a sua durabilidade e desempenho ideal. É crucial remover todos os resíduos para evitar a acumulação e prolongar a vida útil do equipamento.

2. Este equipamento é adequado para uso em food trucks ou catering?

Sim, a sua construção robusta, dimensões compactas e pés antiderrapantes tornam-no ideal para ambientes de restauração móvel e catering. A facilidade de controlo de temperatura e o tabuleiro de recolha de gordura amovível contribuem para uma operação eficiente e higiénica em qualquer local.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Absolutamente. A chapa está equipada com um termóstato de controlo totalmente automático que permite ajustar a temperatura entre 50 e 300°C com grande precisão. Esta funcionalidade assegura que os seus pratos são confecionados sempre à temperatura ideal.

4. Como funciona o sistema de recolha de gordura?

O equipamento possui um dispositivo de esgoto especial que direciona o excesso de gordura ou óleo para um tabuleiro de recolha. Este tabuleiro é facilmente amovível, simplificando a limpeza e manutenção da área de trabalho.

5. A superfície de grelhar é antiaderente?

A superfície é feita de aço retificado de alta qualidade, que oferece excelentes propriedades de cocção e minimiza a aderência dos alimentos quando devidamente untada e mantida. Embora não seja um revestimento antiaderente, a sua natureza robusta garante uma distribuição uniforme do calor e resultados eficazes.