

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry Top Elétrico Profissional Aço Retificado 8mm 550x430mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEG-818	Modelo:	EG-818
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EG-818
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Grelhador de placa elétrico profissional com superfície em aço retificado de 8mm. Controle termostático preciso para confeção versátil.

Descrição Completa

Fry Top Elétrico — Grelhador de Placa Elétrico — Principais Vantagens

Este fogão de bancada em aço retificado é uma adição robusta e eficiente para qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade excepcional e desempenho consistente. Concebido para uma vasta gama de preparações culinárias, permite-lhe confeccionar alimentos de forma rápida e uniforme, garantindo resultados de alta qualidade. A proteção contra salpicos integrada mantém a área de trabalho limpa, enquanto o sistema de recolha de gorduras facilita a manutenção.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, snack-bares e serviços de catering, este aparelho elétrico é versátil e adapta-se a diversas necessidades. A sua capacidade de atingir temperaturas entre 50°C e 300°C rapidamente, com controlo termostático automático, torna-o perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos. Os pés de borracha asseguram estabilidade, mesmo em ambientes de trabalho dinâmico, tornando-o uma escolha fiável para a sua equipa.

Características Técnicas

Espessura da placa	8 mm
Controlos	1
Potência	3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões da placa (LxP)	550x350 mm
Dimensões (LxPxA)	550x450x240 mm

Perguntas Frequentes

A superfície da placa é fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa do grelhador em aço retificado e o tabuleiro de recolha de gordura amovível foram desenhados para uma limpeza simples e rápida.

Qual a gama de temperatura que este aparelho consegue atingir?

Este equipamento pode atingir temperaturas entre 50°C e 300°C, ajustáveis através do controlo automático do termostato, permitindo uma confeção precisa.

Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos como restaurantes, bares, snack-bares e operações de venda ambulante, devido à sua versatilidade e durabilidade.

Garantia segurança durante a utilização?

Sim, a proteção contra salpicos integrada e os pés de borracha antiderrapantes garantem uma operação segura e estável, protegendo o ambiente de trabalho.

É fácil de instalar e usar?

O aparelho foi concebido para ser robusto e de alta qualidade, garantindo facilidade de utilização e controlo intuitivo da temperatura para começar a trabalhar rapidamente.