

# 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 Eléctrico de Bancada, Placa Lisa Retificada 740x490mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEG-820	<b>Modelo:</b>	EG-820
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	EG-820
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Fry top elétrico de bancada com placa lisa retificada de 8mm e controlo termostático. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo cozedura eficaz.

## Descricao Completa

### Fry Top Elétrico – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e de alta qualidade foi concebido para o ambiente dinâmico de cozinhas profissionais. Com uma superfície de grelhador lisa e retificada em aço, garante uma distribuição uniforme do calor e resultados culinários excecionais. A sua rápida capacidade de aquecimento e o controlo termostático preciso tornam-no ideal para a preparação de uma diversidade de pratos, elevando a eficiência e a qualidade do serviço no seu estabelecimento, desde restaurantes a bares e food trucks.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, snack-bares, unidades de catering e venda ambulante, este fogão de chapa é uma solução versátil para a confeção de hambúrgueres, ovos, legumes, carnes e peixes. A proteção contra salpicos integrada e o sistema de recolha de gordura removível facilitam a manutenção e asseguram a máxima higiene, tornando-o um asset indispensável em qualquer operação gastronómica que preze pela qualidade e limpeza.

### Características Técnicas

Espessura da placa	8 mm
Controlos	2
Potência	4,3 kW
Tensão	230 V
Dimensões da placa (LxP)	730x400 mm
Dimensões (LxPxA)	740x490x240 mm

### Perguntas Frequentes

#### Qual a espessura da placa de grelha deste equipamento?

A placa de grelha tem uma espessura de 8 mm, garantindo durabilidade e excelente retenção de

calor para uma confeção eficaz.

**Para que tipo de estabelecimentos este fry top é mais indicado?**

Este modelo é ideal para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, bares, cafetarias e operações de venda ambulante que necessitam de um equipamento versátil e eficiente.

**Como é feita a limpeza do equipamento?**

O fry top está equipado com um dispositivo de esgoto especial e um tabuleiro de recolha de gordura amovível, o que permite uma limpeza rápida e simplificada após cada utilização.

**Este equipamento possui proteção contra salpicos?**

Sim, o fry top inclui uma proteção contra salpicos, que salvaguarda as paredes circundantes e a área de trabalho de projeções de gordura e sujidade durante a confeção.

**É possível regular a temperatura com precisão?**

Com o controlo totalmente automático do termóstato, pode ajustar a temperatura entre 50 a 300°C com exatidão, mantendo-a constante para resultados consistentes.