

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry Top Eléctrico de Bancada, Placa Lisa Retificada 740x490mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EG-820
Marca	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.