

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry Top Eléctrico Profissional Cromado 550x430x245mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EG-818D
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry top elétrico profissional com placa cromada de 550x350 mm. Ideal para restaurantes e cafeterias, com construção robusta e fácil limpeza. Potência de 3,0 kW.

Descricao Completa

Placa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Este aparelho de confeitura robusto e de alta qualidade é ideal para cozinhas profissionais exigentes. A sua superfície lisa em aço retificado permite preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes a vegetais, com grande eficiência. Concebido para oferecer durabilidade e desempenho consistente, este grelhador elétrico é uma solução fiável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafeterias, bares e até mesmo para operações de venda ambulante, este equipamento é versátil e adapta-se a diversas necessidades culinárias. A proteção contra salpicos integrada salvaguarda as paredes e a área de trabalho, garantindo um ambiente de cozinha mais limpo e seguro. A facilidade de limpeza, graças ao tabuleiro de recolha de gordura amovível, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha, permitindo que a sua equipa se concentre na preparação de alimentos de alta qualidade.

Características Técnicas

Espessura da Placa	10 mm
Controlos	1
Potência	3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Placa (LxP)	550x350 mm
Dimensões (LxPxA)	550x450x240 mm

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que este fry top alcança?

A placa consegue atingir temperaturas entre 50 a 300°C, permitindo uma confeitura precisa para os mais variados alimentos e estilos de cozinha.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, o design inteligente inclui um dispositivo de esgoto especial e um tabuleiro de recolha de gordura amovível, facilitando a limpeza rápida e eficiente do equipamento.

Posso utilizá-lo em qualquer superfície?

Graças aos pés de borracha antiderrapantes na base, este fry top mantém-se estável e seguro em qualquer superfície de trabalho, proporcionando tranquilidade durante a operação.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?

Com a sua construção em aço inoxidável de alta durabilidade e elementos de aquecimento potentes, foi concebido para suportar o ritmo de cozinhas profissionais e a preparação de uma grande variedade de pratos.

A temperatura é controlada automaticamente?

Sim, o controlo termostático é totalmente automático, permitindo ajustar a temperatura com precisão e mantê-la constante, ideal para resultados culinários perfeitos.