

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry Top Eléctrico Profissional Cromoduro, Placa Lisa 730x400 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EG-820D
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry top elétrico profissional em cromoduro, placa lisa 730x400 mm. Ideal para cozinhas exigentes, controlo preciso de temperatura e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fry Top Elétrico — Vantagens Chave

Este equipamento de grelhar é uma solução de excelência para cozinhas de alta exigência, combinando performance superior e durabilidade. Concebido para uma utilização intensiva, simplifica a confeção de uma vasta gama de alimentos, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência no ambiente profissional.

Com um design pensado na eficiência e segurança, a chapa grelhadora elétrica dispõe de proteção contra salpicos, mantendo as áreas de trabalho adjacentes limpas e seguras. O seu aquecimento rápido e controlos precisos tornam-na indispensável para operações que necessitam de agilidade e flexibilidade na preparação de pratos.

Aplicações Profissionais

O aparelho de grelhar é ideal para diversos estabelecimentos do setor da restauração, incluindo restaurantes, cafés, e serviços de catering, bem como para cozinhas de hotelaria. A sua versatilidade permite preparar desde carnes e peixes até vegetais e ovos, adaptando-se perfeitamente a ementas variadas. É uma ferramenta eficaz para otimizar a linha de confeção, contribuindo para um serviço mais rápido e organizado.

Características Técnicas

Espessura da placa	10 mm
Número de controlos	2
Potência	4,3 kW
Tensão	230 V
Dimensões da placa (LxP)	730x400 mm
Dimensões do equipamento (LxPxA)	740x490x240 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a espessura da placa de cromoduro e que vantagens oferece?

A placa possui uma espessura de 10 mm, garantindo uma distribuição uniforme do calor e uma excelente retenção térmica. O acabamento em cromoduro proporciona uma superfície de cozedura duradoura, resistente a riscos e de fácil limpeza, ideal para uso profissional contínuo.

2. É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o equipamento permite um controlo totalmente automático do termostato, com uma regulação precisa da temperatura entre 50 e 300°C. Isto assegura a versatilidade necessária para cozinhar uma ampla variedade de pratos com precisão.

3. Como é feita a limpeza do excesso de gordura na fritadeira?

Este fry top inclui um dispositivo de esgoto especial que direciona o excesso de gordura ou óleo para um tabuleiro de recolha amovível. Este sistema foi concebido para simplificar e agilizar o processo de limpeza após a utilização.

4. O equipamento é fácil de instalar e seguro para o ambiente de cozinha?

O fry top foi concebido para uma fácil instalação, necessitando apenas de uma ligação de 230 V. Os pés de borracha na base garantem uma posição segura e estável, minimizando o risco de acidentes durante a operação. A proteção contra salpicos também contribui para um ambiente de trabalho mais seguro.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este modelo?

Este modelo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares a camcaterings e food trucks. A sua capacidade de aquecimento rápido e a superfície de cozedura espaçosa tornam-no perfeito para preparar refeições em volume com rapidez e eficiência.