

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



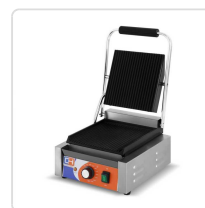
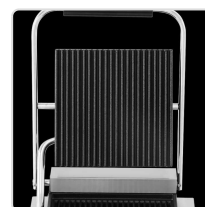
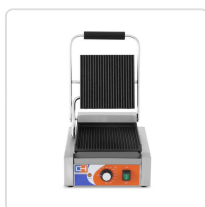
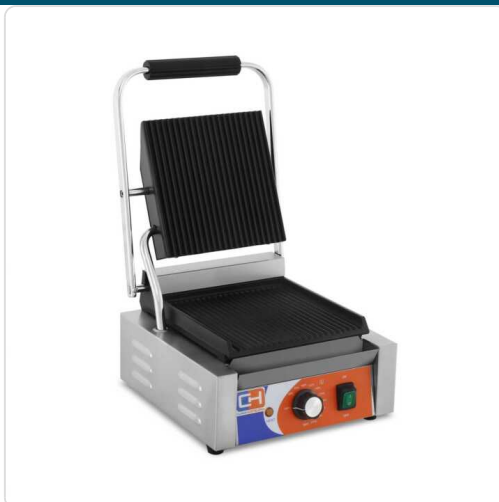
Hotelequip.pt

## Fry Top elétrico pequeno 305x365x210h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHPG-811	<b>Modelo:</b>	PG-811
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

CLIMA

**Modelo**

PG-811

## Descricao Resumida

### Dados técnicos

- Comandos: 1
- Potência: 1,8 kW
- Tensão: 230 V
- Dimensões da placa inferior: 240x240 (LxPxA) mm
- Dimensões da placa superior: 204x214 (LxPxA) mm
- Dimensões: 305x365x210 (AxFxH) mm

## Descricao Completa

### Características técnicas

- O grelhador elétrico de contacto foi concebido para uso profissional. Para preparar carnes, sandes, paninis e legumes.
- O seu acabamento de alta qualidade e o seu design compacto permitem-lhe ser colocado em qualquer lugar.
- A caixa exterior é de aço inoxidável, o que facilita a sua limpeza. Além disso, possui duas placas de contacto com nervuras que dão um aspeto rústico aos alimentos.
- A pega é revestida com plástico isolante térmico, o que garante um manuseamento seguro sem risco de queimaduras.
- Atinge uma temperatura de trabalho de cerca de 205°C em apenas 6 minutos e uma temperatura máxima de quase 300°C.
- Através do controlo totalmente automático do termóstato, a temperatura pode ser regulada com precisão e mantida constante.
- Os pés de borracha incorporados na base garantem uma posição segura e estável em qualquer superfície.

- Grandes placas de contacto em ferro fundido esmaltado e ondulado. Este material distribui o calor uniformemente sobre os alimentos, o que proporciona excelentes resultados. As placas robustas têm uma longa vida útil e são muito fáceis de limpar com um pano ou uma escova.
- Os potentes elementos de aquecimento fazem com que o grelhador atinja a temperatura de serviço num curto espaço de tempo, tornando-o perfeito para a preparação de pratos.
- Equipado com um tabuleiro de gordura amovível em aço inoxidável: o excesso de gordura flui através de um dispositivo de esgoto para o tabuleiro de gordura sem contaminar os alimentos que ainda estão a cozinhar. Pode ser facilmente removido e limpo separadamente.