

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



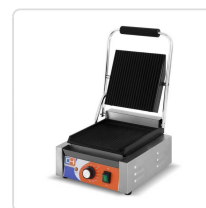
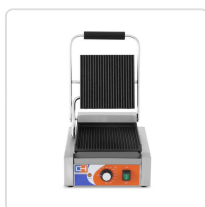
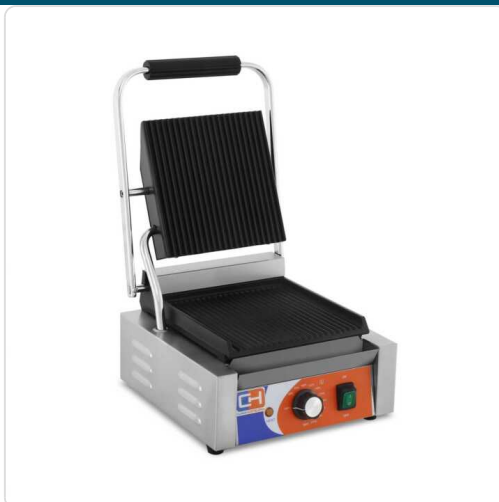
Hotelequip.pt

Fry Top elétrico pequeno 305x365x210h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHPG-811	Modelo:	PG-811
Marca:	CLIMA	EAN:	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.