

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry Top Eléctrico de Contacto, Placas Caneladas, 430x365x210 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHPG-812	Modelo:	PG-812
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	PG-812
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Grelhador elétrico de contacto com placas caneladas para uso profissional. Aquece rapidamente, tem controlo preciso de temperatura e é fácil de limpar. Ideal para carnes, sanduíches e vegetais.

Descricao Completa

Este aparelho de grelhar por contacto, robusto e eficiente, foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional. Com as suas placas caneladas, é ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e sanduíches a paninis e legumes, garantindo sempre resultados perfeitamente marcados e saborosos. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-o um investimento prático e higiénico para o seu estabelecimento.

Fry Top elétrico placas caneladas — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** Atinge a temperatura de trabalho ideal de 205°C em apenas 6 minutos, minimizando tempos de espera e otimizando o serviço.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** O termóstato totalmente automático permite ajustar a temperatura até quase 300°C com elevada exatidão, mantendo-a constante para uma confeção uniforme.
- **Placas de Longa Duração:** As placas de contacto em ferro fundido esmaltado e ondulado distribuem o calor de forma homogénea, conferindo um aspeto rústico e apetitoso aos alimentos. São resistentes e fáceis de limpar.
- **Design Seguro e Compacto:** A pega com isolamento térmico e os pés de borracha garantem estabilidade e manuseamento seguro, enquanto o design compacto permite a sua integração em diferentes espaços de trabalho.
- **Limpeza Descomplicada:** O tabuleiro de recolha de gordura amovível em aço inoxidável facilita a remoção de resíduos, assegurando uma higiene impecável com o mínimo esforço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para diversos ambientes de cozinhas profissionais, como restaurantes, snack-bares, cafés, hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida. É perfeito para a preparação rápida de carnes grelhadas, tostas mistas, paninis, hambúrgueres e vegetais, suportando um fluxo de trabalho contínuo e exigente. A sua performance robusta e alta eficiência energética garantem que a sua equipa terá sempre o melhor desempenho, incrementando a produtividade e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comandos	1
Potência	2,2 kW
Tensão	230 V
Dimensões da placa inferior (CxP)	360x240 mm
Dimensões da placa superior (AxP)	338x218 mm
Dimensões (CxPxA)	430x365x210 mm
Temperatura de Trabalho	Até 205°C em 6 minutos
Temperatura Máxima	Aproximadamente 300°C
Material da Caixa Exterior	Aço Inoxidável
Material das Placas	Ferro Fundido Esmaltado e Ondulado
Segurança	Pega com isolamento térmico, pés de borracha antiderrapantes
Manutenção	Tabuleiro de gordura amovível

Perguntas Frequentes

O grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para preparar carnes, peixes, sanduíches, paninis e legumes, oferecendo uma versatilidade excepcional para o seu menu. As placas caneladas proporcionam um acabamento visualmente apelativo e profissional aos alimentos.

Qual a rapidez de aquecimento do aparelho?

O grelhador atinge uma temperatura de trabalho de 205°C em apenas 6 minutos, permitindo um arranque rápido das operações. Isto é crucial para ambientes de cozinha com um ritmo acelerado.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a caixa exterior em aço inoxidável e o tabuleiro de recolha de gordura amovível foram projetados para facilitar a limpeza. Ambas as componentes podem ser higienizadas rapidamente com um pano ou escova, garantindo a máxima higiene.

As placas de grelhar são duráveis?

Sim, as placas são fabricadas em ferro fundido esmaltado e ondulado, um material conhecido pela sua robustez e longa vida útil. A distribuição uniforme do calor também contribui para a durabilidade

e para resultados de confeção consistentes.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Com certeza, o termóstato totalmente automático permite um controlo preciso e constante da temperatura. Pode regulá-la até quase 300°C, ajustando-a às necessidades específicas de cada prato.