

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry Top a Gás com Armário, Série 550, 400x550x850h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHFT6100/1	<b>Modelo:</b>	FT6100/1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	400 x 550 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	FT6100/1
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Fry top a gás profissional com armário, placa de aço polido de 16 mm e ignição piezoelétrica. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Placa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional. Com a sua placa de aço polido de 16 mm, garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos com resultados impecáveis. A inclusão de um armário prático oferece um espaço de arrumação adicional, otimizando o seu espaço de trabalho.

A segurança é uma prioridade, por isso este aparelho incorpora uma válvula de segurança e uma luz piloto para um controlo fiável. A ignição piezoelétrica simplifica o arranque, enquanto as três filas de chama por queimador asseguram uma potência consistente e ajustável. O sistema de recolha de gorduras facilita a limpeza e manutenção.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes movimentados, cantinas de empresas, ou estabelecimentos de catering, este módulo de confeção é versátil o suficiente para grelhar carnes, peixes, legumes e muito mais. A sua construção durável em aço inoxidável AISI-304, incluindo proteção contra salpicos, torna-o uma escolha higiénica e resistente para ambientes de uso intensivo. A linha compacta série 550 integra-se facilmente em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade ou o desempenho.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fry Top a Gás com Armário
<b>Material da Placa</b>	Aço polido
<b>Espessura da Placa</b>	16 mm
<b>Proteção contra Salpicos</b>	Aço inoxidável AISI-304, 100 mm
<b>Tipo de Queimador</b>	Tubular em aço inoxidável
<b>Distribuição de Calor</b>	Uniforme

<b>Número de Filas de Chama por Queimador</b>	Três
<b>Válvula de Segurança</b>	Sim
<b>Luz Piloto</b>	Sim
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica
<b>Sistema de Recolha de Gorduras</b>	Orifício de recolha
<b>Área de Superfície</b>	0,145 m <sup>2</sup>
<b>Potência Total</b>	4,7 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x550x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a durabilidade da placa de cozedura?

A placa é fabricada em aço polido de 16 mm, um material robusto que assegura elevada resistência e uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo diário.

### 2. Este fry top é fácil de limpar?

Sim, o equipamento inclui uma proteção contra salpicos em aço inoxidável AISI-304 e um orifício de recolha de gorduras, facilitando significativamente a higienização e manutenção após cada utilização.

### 3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

O queimador tubular em aço inoxidável e as três filas de chama por queimador foram projetados para permitir um controlo preciso da temperatura, garantindo uma distribuição térmica uniforme e resultados culinários de excelência.

### 4. Necessita de alguma instalação especial?

Como se trata de um equipamento a gás, recomendamos que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para garantir o funcionamento correto e seguro.

### 5. Quais os setores de atuação ideais para este equipamento?

Este fry top é ideal para cozinhas de restauração, hotelaria, estabelecimentos de restauração rápida e similares, onde a eficiência na confeção e a durabilidade são fatores críticos para o sucesso operacional.