

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top Eléctrico de Aço Retificado 40 cm com Armário 4 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHELFTE74ALF	Modelo:	ELFTE74ALF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	ELFTE74ALF
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de 40 cm com placa em aço retificado de 12 mm, controlo termostático e armário integrado. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Top Profissional — Principais Vantagens

Este queimador elétrico é uma solução robusta e elegante, concebida para cozinhas profissionais exigentes. A sua chapa de confeção em aço retificado de 12 mm garante uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional, ideal para uma utilização intensiva em ambientes de restauração. A capacidade de atingir rapidamente temperaturas entre 50 e 300 °C, aliada a um controlo termostático preciso, assegura resultados de confeção consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, o armário integrado oferece um espaço de arrumação prático e discreto, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e qualquer cozinha industrial que necessite de um fogão eficiente e fiável para grelhar carnes, peixes, legumes e outros alimentos. A sua robustez em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha acertada para lidar com grandes volumes de trabalho, mantendo sempre os mais elevados padrões de higiene. A gaveta de recolha de gorduras facilita a manutenção diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e organizado.

Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável de alta qualidade
Potência	4 kW
Voltagem	400 V
Espessura da Placa	12 mm (aço retificado)
Dimensões da Placa (LxP)	350 x 570 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	400 x 718 x 850 mm
Intervalo de Temperatura	50 a 300 °C
Termóstato	Controlo automático preciso

Certas	CE
Características Adicionais	Armário com gaveta de recolha de gotas integrada, painel traseiro e lateral em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa em aço retificado?

A placa em aço retificado de 12 mm de espessura oferece uma excelente condução e retenção de calor, garantindo uma confeção uniforme e eficiente dos alimentos, além de ser extremamente resistente e duradoura para o uso intensivo.

Como posso controlar a temperatura do equipamento?

O equipamento possui um controlo termostático totalmente automático que permite regular a temperatura de forma precisa entre 50 e 300 °C, mantendo-a constante para uma confeção ideal.

Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais que exigem alta performance e fiabilidade na confeção de diversos alimentos grelhados.

A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, o fabrico em aço inoxidável e a gaveta de recolha de gotas integrada no armário facilitam significativamente a limpeza, assegurando a higiene e a manutenção em conformidade com as normas sanitárias.

O que significa a certificação CE para este produto?

A certificação CE garante que o fry-top cumpre os requisitos essenciais de segurança, saúde e proteção ambiental estabelecidos pela União Europeia, conferindo maior confiança na sua utilização profissional.