

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry Top a Gás em Aço Retificado 40 cm, 5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHELFTG74ALF	Modelo:	ELFTG74ALF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	ELFTG74ALF
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fry top a gás com 40 cm, 5 kW de potência e chapa retificada de 12 mm, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fry Top a gás — Grelhador Profissional a Gás — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em cozinhas profissionais, este grelhador a gás proporciona uma superfície de cozinhado robusta e eficiente. Ideal para restaurantes, snack-bares e hotelaria, assegura uma distribuição de calor uniforme e fiável, fundamental para a confeção de pratos diversos. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional exigente.

Este equipamento integra tecnologias de ponta para otimizar o desempenho na sua cozinha. O controlo preciso da chama alta/baixa, juntamente com um dispositivo de segurança contra falha, elevam o padrão de segurança e eficiência. A ignição piezoelétrica automática contribui para uma operação rápida e sem complicações. A gaveta de recolha de gorduras facilita a manutenção da higiene, assegurando um ambiente de trabalho mais limpo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de restauração. Desde pequenos cafés e restaurantes familiares a grandes cantinas e cozinhas de hotelaria, este grelhador satisfaz as necessidades de confeção mais exigentes. É particularmente indicado para preparar carnes, peixes, vegetais e ovos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

A estrutura robusta e o design funcional tornam-no adequado para operações contínuas, mesmo em horas de ponta. A sua presença numa cozinha profissional otimiza o fluxo de trabalho e permite aos cozinheiros focar-se na criação de pratos excecionais. A adaptação a diferentes tipos de gás aumenta a sua flexibilidade de instalação, seja em espaços urbanos ou rurais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Espessura da Chapa	12 mm
Válvulas de Gás	1

Característica	Detalhe
Potência	5 kW
Dimensões da Placa (LxP)	350x570 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	400x718x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Placa	Rectificada
Sistema de Ignição	Piezoelétrica Automática
Segurança	Dispositivo contra falha da chama
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da chapa de cozedura?

A chapa de cozedura deste grelhador possui uma espessura robusta de 12 mm, garantindo excelente retenção de calor e durabilidade para uso contínuo.

Este equipamento pode ser ligado a que tipo de gás?

O equipamento é fornecido pronto para gás propano-butano, incluindo injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação.

Quais são os principais mecanismos de segurança incluídos?

Dispõe de válvula de controlo de chama com dispositivo de segurança contra falha, assegurando uma operação segura e prevenindo acidentes na sua cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade e a gaveta de recolha de gotas integrada facilitam bastante a limpeza e a manutenção diária do grelhador.

Este é um equipamento indicado para cozinhas de grande volume?

Com a sua construção robusta, potência de 5 kW e design pensado para eficiência, este grelhador é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de médio a alto volume.