

# 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: 20/05/2026

*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

|               |              |                |            |
|---------------|--------------|----------------|------------|
| <b>SKU:</b>   | CHELFTG74ALF | <b>Modelo:</b> | ELFTG74ALF |
| <b>Marca:</b> | CLIMA        | <b>EAN:</b>    | N/D        |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Modelo</b> | ELFTG74ALF |
| <b>Marca</b>  | 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 (LxPxAl) | 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.