

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top a Gás Duplo Ranhurado-Liso Linha 700 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7017A	Modelo:	7017A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7017A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional, linha 700, com superfície ranhurada e lisa de 800mm. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

fry-top a gás — Top a Gás — Principais Vantagens

Este formidável grelhador a gás, desenhado para cozinhas profissionais, apresenta uma robusta estrutura em aço inoxidável, garantindo durabilidade e uma limpeza sem esforço. É a solução ideal para estabelecimentos de restauração rápida, restaurantes e hotéis que procuram um aparelho de confeção versátil e de alta performance. A sua placa com áreas ranhurada e lisa permite preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e legumes a ovos e panquecas, com resultados de excelência e marcações perfeitas.

Equipado com queimadores tubulares de alto desempenho, este fogão de chapa assegura uma distribuição uniforme do calor para uma cozedura precisa. O revestimento de cromo duro da placa e o sistema de recolha de gorduras, com uma bandeja removível, otimizam a higiene e a manutenção, tornando-o um aliado indispensável no dia a dia da sua cozinha.

Aplicações

Este equipamento de cozinha é extraordinariamente versátil e adapta-se perfeitamente a diversos ambientes gastronómicos. É ideal para cozinhas de restaurantes de grelhados, onde a chapa ranhurada pode criar as marcas distintivas na carne, e em cozinhas de hotelaria para preparar pequenos-almoços e menus à la carte. Em cafetarias movimentadas e snack-bares, a sua dupla superfície é ótima para confeções rápidas e eficientes, desde sanduíches quentes a acompanhamentos diversos. A sua capacidade de combinar diferentes estilos de cozedura numa só unidade aumenta a produtividade e a flexibilidade do seu serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Painéis Laterais e Traseiros	Aço inoxidável

Estante	Aço inoxidável
Painéis de Comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Aço de 15 mm, revestimento de cromo duro
Peto Antisalpicaduras	100 mm em aço inoxidável
Orifício na Placa	Para eliminação de gorduras
Bandeja Recolhe-Gorduras	Aço inoxidável, removível
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Queimador	2 queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável
Controles	Válvula termostática, termopar, chama piloto
Sistema de Ignição	Piezoelétrico
Compatibilidade Gás	Gás natural (predisposto), inclui injetores para GLP (propano/butano)
Peso	93 kg
Dimensões (LxPxA)	800x700x290 mm
Consumo Gás Natural (GN)	1,26 m³/h
Consumo Gás GLP (Propano/Butano)	0,94 kg/h