

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top a Gás Série 600 Misto 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU6323D	Modelo:	6323D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6323D
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fry-top a gás misto série 600 com placa lisa e ranhurada de 800mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece versatilidade e eficiência na confeitura de grelhados.

Descricao Completa

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

Descubra a versatilidade e eficiência do nosso **fogão industrial** a gás, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento robusto oferece uma superfície de confeitura mista, ideal para preparar uma vasta gama de pratos simultaneamente, otimizando o seu tempo e garantindo resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, características cruciais para o dinâmico ambiente da restauração.

Com um sistema de ignição piezoelétrico e chama piloto, o **fry-top** garante uma operação segura e rápida. O controlo preciso da temperatura permite uma cocção uniforme, essencial para a qualidade dos alimentos. Além disso, o prático cajão recolhedor de gorduras frontal facilita a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente. As patas ajustáveis oferecem a flexibilidade necessária para uma instalação estável em qualquer superfície de trabalho.

Aplicações

Este versátil **equipamento de confeitura** é uma solução indispensável para a sua cozinha, adaptando-se perfeitamente a diversos contextos comerciais. É ideal para restaurantes, snack-bars e refeitórios que exigem rapidez e eficiência na preparação de grelhados, como carnes, peixe e vegetais. A sua dupla superfície – lisa e ranhurada – permite a cocção de diferentes alimentos em simultâneo, maximizando a produtividade durante os períodos de maior procura. O design compacto e robusto torna-o perfeito para ser utilizado como unidade de bancada, otimizando o espaço disponível na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Sobremesa
Tipo de Alimentação	Gás (GLP ou Natural)
Potência	14 kW

Consumo Gás Natural (NG)	1,372 m ³ /h
Consumo Gás Líquido Propano (GLP)	1,111 kg/h
Superfície de Cocção Útil	740 x 440 mm
Distribuição da Placa	Mitad lisa / mitad ranhurada
Espessura da Placa	12 mm
Sistema de Ignición	Piezoelétrico com chama piloto
Sistema de Segurança	Corte de gás por falha de chama
Material de Construção	Aço inoxidável
Patas Ajustáveis	Sim
Cajão Recogegorduras	Sim
Dimensões (mm)	800 x 630 x 300
Peso Líquido	73 kg
Volume	0,22 m ³