

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top a Gás Cromoduro 400mm, Série 600

Informacoes do Produto

SKU:	EU6321D	Modelo:	6321D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6321D
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto para cozinhas profissionais. Placa de cromo duro 12mm (340x440mm), potência 7kW. Ignição piezoelétrica e cajón recolhe-gorduras. Design compacto linha 600 em aço inox.

Descricao Completa

Fry-Top a Gás — Top a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção foi concebido para um desempenho excepcional em ambientes de cozinha profissional exigentes. Com a sua placa de cromo duro de 12 mm de espessura, garante uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para cozinhar múltiplos alimentos simultaneamente, desde carnes a vegetais, com grande eficiência energética. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura não só a durabilidade, mas também uma higiene impecável e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer estabelecimento hoteleiro ou de restauração. Um sistema de ignição piezoelétrico com chama piloto oferece um arranque seguro e prático, poupando tempo valioso durante os períodos de maior afluxo.

A versatilidade deste aparelho é um dos seus pontos fortes, permitindo a adaptação para gás natural ou GLP, mediante as necessidades específicas da sua cozinha, o que o torna uma solução flexível para diversos tipos de instalações. A integração de um cajón recolhe-gorduras extraível simplifica drasticamente a manutenção e limpeza diária, contribuindo para uma operação mais higiénica e eficiente. Além disso, as patas ajustáveis permitem uma fácil adaptação a diferentes bancadas de trabalho, garantindo a sua integração perfeita no seu espaço. A segurança é uma prioridade, por isso inclui uma válvula de segurança com termopar, que corta o fornecimento de gás em caso de falha da chama, protegendo assim o utilizador e a instalação.

Aplicações

Este fry-top é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, snack-bars, food trucks e cozinhas de catering. A sua superfície de grelhar lisa permite a preparação de uma grande variedade de pratos, desde pequenos-almoços completos a almoços e jantares, com controlo preciso da temperatura e resultados consistentes. A dimensão compacta torna-o perfeito para espaços com menor área útil, onde a otimização do espaço é crucial. É uma ferramenta indispensável para quem procura um elevado volume de confeção sem comprometer a qualidade dos alimentos, adaptando-se a qualquer modelo de negócio que valorize a rapidez e a performance.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	DRNGI-4060
Referência	6321D
Tipo de Instalação	Sobremesa
Tipo de Alimentação	Gás (GLP ou Natural)
Potência	7 kW
Consumo Gás Natural (NG)	0,686 m ³ /h
Consumo Gás Líquido Propano (GLP)	0,556 kg/h
Superfície Útil de Cozedura	340 x 440 mm
Espessura da Placa	12 mm
Material da Placa	Cromo duro
Sistema de Ignição	Piezoelétrico com chama piloto
Sistema de Segurança	Corte de gás por falha de chama
Material de Construção	Aço inoxidável
Patas Ajustáveis	Sim
Cajón Recogegorduras	Sim
Dimensões (mm)	400 x 630 x 300
Peso Líquido	41 kg
Volume	0,11 m ³