

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Cromoduro 800mm Série 600

Informacoes do Produto

SKU:	EU6322D	Modelo:	6322D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6322D
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto de 800mm, com placa lisa de cromoduro de 12mm. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Cozedura rápida e uniforme.

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

Prepare uma variedade de pratos com este robusto fry-top, concebido para cozinhas profissionais. A sua placa lisa de cromoduro de 12 mm garante uma condutividade térmica superior e uma durabilidade excepcional, ideal para o uso intensivo diário em restaurantes e hotelaria. Desfrute de um aquecimento rápido e uniforme, essencial para otimizar o tempo de confeção e a qualidade dos seus pratos. A estrutura em aço inoxidável assegura uma limpeza fácil e uma higiene impecável, características cruciais em qualquer ambiente de cozinha exigente.

Este equipamento de confeção destaca-se pela sua ampla superfície de cocção, permitindo preparar múltiplas porções simultaneamente sem comprometer a eficiência. O sistema de ignição piezoelétrica com chama piloto oferece um arranque seguro e imediato, poupando tempo na sua operação diária. Pensando na funcionalidade, o cajón recolhe-gorduras integrado facilita a manutenção e garante um ambiente de trabalho mais limpo. A adaptabilidade a gás natural (NG) ou GLP (LPG) torna-o versátil para diferentes tipos de instalações.

Aplicações

Um equipamento versátil como este é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados que servem refeições ao almoço e jantar, até snack-bares com especialidades grelhadas e cafetarias com ementas diversificadas. A sua performance no grelhar e selar carnes, peixes e vegetais de forma eficiente e homogénea, torna-o uma ferramenta valiosa. Perfeito para servir o pequeno-almoço em hotéis, onde a rapidez e a capacidade de resposta são fundamentais para satisfazer a procura dos seus clientes.

Características Técnicas

Tipo de instalação	Sobremesa
Tipo de alimentação	Gás (GLP ou Natural)
Potência	14 kW
Consumo Gás Natural (NG)	1,372 m³/h
Consumo Gás Propano (GLP)	1,111 kg/h
Superfície útil de cocção	740 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 recolhe-gorduras	Sim
Dimensões (mm)	800 x 630 x 300
Peso líquido	74 kg
Volume	0,22 m ³