

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top a Gás Duplo Série 600 Misto 600mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|-------|
| SKU: | EU6010A | Modelo: | 6010A |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Modelo | 6010A |
| Marca | EUTRON |

Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo com superfície mista (1/2 lisa, 1/2 ranurada) de 600mm, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, 9,6 kW de potência e ignição piezoelétrica, perfeito para qualquer restaurante ou snack-bar.

Descrição Completa

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

O Fry-Top a Gás Duplo Série 600 Misto é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes, harmonizando durabilidade e alto desempenho. Fabricado em aço inoxidável e com uma estrutura robusta, este equipamento de confeitaria oferece resistência à corrosão e é de fácil limpeza, garantindo uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas.

Este aparelho destaca-se pela sua superfície de cozedura mista, que combina uma placa lisa e uma ranurada. Esta versatilidade permite-lhe preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais até peixes, controlando o calor de forma eficiente para resultados perfeitos. A sua configuração também permite otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha.

Pensando na segurança e comodidade, a chapa mista inclui ignição piezoelétrica, eliminando a necessidade de eletricidade e garantindo um acendimento seguro. Adicionalmente, possui um sistema de corte automático de gás que interrompe o fornecimento caso a chama se apague, oferecendo tranquilidade durante a utilização. A bandeja recolhe-gorduras em aço inoxidável facilita a limpeza pós-serviço, tornando a manutenção deste grelhador industrial simples e rápida.

Os injectores para conversão a propano-butano conferem a este equipamento de restauração uma flexibilidade energética, adaptando-se às necessidades específicas do seu estabelecimento. O seu sistema de combustão eficiente assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a qualidade dos pratos e a agilidade no serviço, características valiosas em qualquer fogão industrial.

Aplicações

Este Fry-Top a Gás Duplo é perfeito para uma variedade de ambientes na hotelaria e restauração, desde restaurantes movimentados e snack-bars a cozinhas de hotéis e estabelecimentos de catering. A sua superfície mista é particularmente útil em locais onde a diversidade de pratos no menu exige que se grelhe diferentes tipos de alimentos em simultâneo. Por exemplo, num restaurante de pratos regionais, pode-se usar a parte lisa para vegetais frescos e a parte ranurada para bifes. É também uma escolha excelente para cozinhas abertas, permitindo uma preparação espetacular e rápida.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Tipo de Superfície | Mista (1/2 lisa, 1/2 ranurada) |
| Espessura da Placa | 15 mm |
| Material do Corpo | Aço inoxidável |
| Tipo de Gás | Gás Natural / GLP (propano-butano) |
| Número de Queimadores | 2 |
| Potência Total | 9,6 kW (2 x 4800 W) |
| Dimensões (L x P x A) | 600 x 600 x 265 mm |
| Volume | 0,17 m ³ |
| Peso Bruto | 55 kg |
| Ignition Method | Ignition piezoelétrica |
| Característica de Segurança | Corte automático de gás |