

# 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 Série 700 800mm Cromado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7014A	<b>Modelo:</b>	7014A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	7014A
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Fry-top a gás duplo Série 700 de 800mm com placa em cromo duro, ideal para cozinhas profissionais. Robusto, eficiente e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### **fry-top a gás profissional — Top Profissional a Gás — Principais Vantagens**

Este fogão industrial a gás duplo da série 700, com 800 mm de largura, é a solução ideal para cozinhas de alta performance. Fabricado integralmente em aço inoxidável, garante uma durabilidade excepcional e resistência para as exigências diárias do seu restaurante. A placa de cozedura em aço de 15 mm, com revestimento de cromo duro, oferece uma superfície robusta e antiaderente, perfeita para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, com resultados sempre impecáveis. A inclusão de um peto antirrespingos de 100 mm em aço inoxidável assegura um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para a sua equipa, protegendo contra salpicos de gordura e alimentos. O design inteligente inclui um orifício na chapa para uma remoção eficaz de gorduras, complementada por uma bandeja recolhe-gorduras em aço inoxidável, que simplifica significativamente a limpeza pós-uso.

Equipado com queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a confeção de pratos homogêneos e deliciosos. A válvula termostática, o termopar e a chama piloto proporcionam um controlo preciso da temperatura e aumentam a segurança operacional, enquanto o sistema de ignição piezoelétrica oferece um arranque rápido e fiável. As suas patas ajustáveis em altura permitem adaptar o aparelho às necessidades ergonómicas da sua cozinha, garantindo estabilidade e conforto. Este chapate a gás é fornecido para gás natural, com injetores adicionais para conversão a gás propano ou butano, oferecendo flexibilidade energética. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram um equipamento de cozinha de confiança, eficiente e fácil de manter.

### **Aplicações**

Este potente grelhador de chapa é versátil e indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, desde restaurantes de cozinha tradicional a estabelecimentos de fast-food e snack-bares. É ideal para confeccionar rapidamente bifes suculentos, hambúrgueres, ovos, bacon e vegetais, suportando um ritmo intenso de serviço. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no particularmente adequado para cozinhas com elevadas exigências de higiene e eficiência,

nomeadamente em projetos de hotelaria e catering. Garante a satisfação do cliente pela qualidade e rapidez de preparação dos alimentos.

## Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material da Placa de Cozedura	Aço 15 mm com Cromoduro
Peto Antisalpicos	Aço Inoxidável (100 mm)
Sistema de Queimadores	Tubular de Aço Inoxidável
Controlo de Gás	Válvula Termostática, Termopar, Chama Piloto
Ignição	Piezoelétrica
Tipo de Gás	Natural (com injetores para Propano/Butano)
Número de Queimadores	2
Peso	94 Kg
Dimensões (LxPxA)	800x700x290mm
Consumo de Gás Natural (GN)	1,26 m <sup>3</sup> /h
Consumo de Gás Propano/Butano (GLP)	0,94 kg/h