

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top a Gás Simples Linha 700 400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7010A	<b>Modelo:</b>	7010A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	7010A
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Grelhador de superfície lisa a gás, ideal para cozinhas profissionais. Construção em inox, placa cromada de 15mm e ignição piezoelétrica para fiabilidade e performance.

## Descricao Completa

### fry-top a gás — Grelhador Profissional a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade deste grelhador profissional, concebido para cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência superior no ambiente profissional. Com uma placa de confeção de 15 mm em aço e revestimento de cromo duro, este equipamento garante uma distribuição de calor homogénea e um desempenho excepcional na preparação dos seus pratos. A inclusão de um sistema de recolha de gorduras e um sistema de ignição piezoelétrico facilitam o uso diário, tornando-o uma ferramenta indispensável para chefs e cozinheiros que procuram excelência e fiabilidade.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que necessitam de um aparelho versátil para dourar e cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. A sua capacidade de adaptação a gás natural, propano ou butano permite flexibilidade na instalação, adequando-se a diversas configurações de cozinha.

Com um design que se integra perfeitamente na Linha 700 de equipamentos de cozinha, este aparelho pode ser combinado com módulos neutros para criar uma área de trabalho otimizada e funcional, promovendo a eficiência operacional e a satisfação da sua equipa.

### Características Técnicas

Peso:	51 Kg
Dimensões (LxPxA):	400x700x290 mm
Material da Estrutura:	Aço inoxidável
Espessura da Placa:	15 mm
Revestimento da Placa:	Crómio duro
Peto Anti-salpicos:	100 mm em aço inoxidável
Queimadores:	1, tubular de alto rendimento

Tipo de Gás:	Predisposição para gás natural (inclui injetores para propano/butano)
Consumo Gás Natural (GN):	0,63 m³/h
Consumo Gás Propano/Butano (GLP):	0,47 kg/h
Tipo:	Simplex