

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top Eléctrico de Bancada Canalado 80cm – Série 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTE98AR	<b>Modelo:</b>	MFTE98AR
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	135 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTE98AR

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa ranurada em aço retificado, 80cm de largura, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Confeção versátil e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Fry-Top Elétrico — Top Elétrico — Principais Vantagens

Equipamento robusto e eficiente, ideal para qualquer cozinha profissional exigente. Este fogão industrial permite uma confeção rápida e uniforme, graças à sua placa ranurada em aço retificado, garantindo resultados culinários de excelência. A sua conceção com gaveta de recolha de gorduras facilita a limpeza e manutenção, tornando-o uma escolha prática e higiénica para o seu negócio.

A tecnologia subjacente ao sistema de aquecimento elétrico assegura um controlo preciso da temperatura, permitindo-lhe cozinhar diversos alimentos sem contaminação de sabores. Isto é particularmente valioso em ambientes de restauração, onde a versatilidade e a qualidade dos pratos são cruciais para a satisfação do cliente.

### Aplicações Profissionais

Este fry-top é a solução perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que procuram um aparelho de cozedura de elevada performance e durabilidade. A sua superfície de grelhar é excelente para carnes, peixes, vegetais e até panquecas, adaptando-se a uma vasta gama de ementas. A robustez do aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo.

A capacidade de cozer de forma diferenciada, com resistências elétricas independentes, permite ao chef gerenciar múltiplas preparações em simultâneo, otimizando o tempo de serviço e a produtividade da cozinha. A placa de cocção de 15 mm de espessura assegura uma distribuição de calor superior, crucial para a confeção perfeita dos alimentos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Ranurada
Material da Placa	Aço retificado
Espessura da Placa	15 mm
Potência total	12,0 kW

Característica	Detalhe
Potência por Resistência	2 x 6,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	780x720 mm
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	135 kg
Gaveta de Gorduras	Extraível em aço inoxidável, 2,5 litros
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 (1 mm)

<h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px;