

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 Elétrico Cromado Liso e Ranurado, 80cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE98ALRC	Modelo:	MFTE98ALRC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE98ALRC

Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromado de 80 cm, com superfície dupla (lisa e ranurada) e móvel de suporte. Ideal para cozinhas profissionais, evitando a transferência de sabores.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta cadência. A combinação de superfícies lisas e ranuradas, ambas com acabamento em cromo duro, oferece uma versatilidade excepcional para preparar uma vasta gama de pratos de forma impecável. Diga adeus à transferência de sabores entre alimentos, pois a chapa cromada minimiza este problema, garantindo a qualidade de cada confeitão.

O design inteligente facilita a limpeza e manutenção, com uma gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável de grande capacidade. A reduzida dispersão de calor otimiza o ambiente de trabalho, tornando-o mais confortável e seguro para a sua equipa. Invista numa solução duradoura que eleva o padrão da sua cozinha, resultando em poupanças significativas de tempo e recursos.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeitão é a escolha ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a hotéis e refeitórios que procuram equipamentos de alta performance e fiabilidade. É perfeita para grelhar carnes, peixes, legumes, ovos e muito mais, adaptando-se facilmente a diferentes estilos culinários. Permite a preparação simultânea de diversos alimentos, garantindo consistência e eficiência no serviço, algo crucial em qualquer negócio de restauração. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante a máxima higiene e resistência para um uso intensivo diário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa, Ranurada e Cromada
Acabamento Placa	Cromo Duro, 15 mm de espessura
Material Encimera	Aço AISI 18/10, 1 mm de espessura

Característica	Detalhe
Potência Queimadores	2 x 6,0 kW
Potência Total	12,0 kW
Tensão (V)	400 V
Superfície Útil	780x720 mm
Desenho	Sobre armário
Descarga de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável (2,5 Litros)
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	135 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa de cromo duro?

A placa de cromo duro permite cozinhar diferentes tipos de alimentos sucessivamente sem o risco de transferência de odores e sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre cada confeitaria e otimizando o seu tempo de trabalho.

É fácil de limpar e manter este aparelho?

Sim, o aparelho foi concebido com a funcionalidade em mente. Inclui uma gaveta extraível para a recolha de gorduras, em aço inoxidável, com capacidade para 2,5 litros, o que simplifica significativamente as operações de limpeza diária.

Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Sim, a chapa possui zonas de cocção diferenciadas (nos modelos de módulo inteiro), graças às resistências elétricas independentes. Isso permite-lhe cozinhar vários alimentos em simultâneo, mantendo o controlo e a temperatura adequados para cada um.

Quais os benefícios de ter uma bancada de aço AISI 18/10?

A bancada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura é reconhecida pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Este material de alta qualidade é essencial para garantir a segurança alimentar e a longevidade do equipamento em ambientes profissionais exigentes.

Este equipamento é adequado para cozinhas com muito movimento?

Com uma robusta superfície útil de grelhar de 780x720 mm e uma potência total de 12,0 kW, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas de restauração com alto volume de trabalho. Foi desenhado para suportar o uso contínuo e intenso, assegurando um desempenho consistente.