

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top Elétrico Liso Aço Retificado 70cm com Armário

Informações do Produto

SKU:	CHMFTE77AL	Modelo:	MFTE77AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE77AL

Descrição Resumida

Fry-top elétrico de placa lisa em aço retificado com 70 cm e armário. Ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade.

Descricao Completa

Fry-top elétrico — Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com este robusto fry-top elétrico, concebido para oferecer desempenho superior e durabilidade. A sua superfície de confeitaria lisa em aço doce retificado garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos, assegurando resultados de cozedura perfeitos. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura de trabalho, aliada a um design funcional, torna-o uma adição valiosa para qualquer ambiente de restauração que procure eficiência e facilidade de manutenção. Para além de ser um excelente fogão, este equipamento inclui um armário que oferece valioso espaço para arrumação.

Além disso, o equipamento está dotado de uma gaveta extraível para recolha de gorduras, com capacidade de até 2 litros, simplificando significativamente as operações de limpeza. A possibilidade de cozedura diferenciada, graças às resistências elétricas independentes, permite ao chef gerir diferentes preparações em simultâneo sem comprometer a qualidade. Este equipamento de cozedura profissional destaca-se pela sua versatilidade e é uma solução inteligente para otimizar os fluxos de trabalho em cozinhas com elevada procura.

A superfície lisa em aço, com 15 mm de espessura, garante uma transferência de calor eficiente, enquanto o acabamento cromado não só facilita a limpeza, como também minimiza a dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais confortável. Este tipo de chapa de grelhar é um investimento seguro para restaurantes, hotéis e refeitórios que buscam alta produtividade e qualidade na preparação dos alimentos.

Aplicações Profissionais

O fry-top elétrico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes de média e grande dimensão, o seu uso permite a eficiente preparação de pratos com diversas necessidades de cozedura. Em hotéis, hospitais e cantinas, a sua capacidade de grelhar grandes volumes de alimentos de forma rápida e uniforme é um benefício inestimável. A facilidade de limpeza e a construção em aço inoxidável garantem a máxima higiene, fundamental em qualquer ambiente alimentar profissional.

Este versátil aparelho é ideal para cozinhas de conceito aberto, onde a apresentação e a eficiência se complementam, ou para áreas de preparação de "show cooking", onde os clientes podem

observar a frescura e a qualidade da confeitura. A sua presença melhora a capacidade de resposta da sua cozinha a picos de procura, permitindo uma confeitura rápida e resultados consistentes que os seus clientes irão certamente apreciar. É uma solução completa para quem procura um fogão fiável e de alto desempenho.

O design robusto e a facilidade de integração em linhas de confeitura existentes fazem deste fry-top uma escolha acertada para renovar ou expandir a sua cozinha. Desde pequenos snack-bars até grandes cadeias de restauração, a sua funcionalidade e durabilidade asseguram um retorno de investimento rápido, tornando-o um equipamento indispensável para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Superfície de Confeitura	Placa lisa em aço doce retificado, 15 mm espessura
Recolha de Gorduras	Gaveta extraível em aço inoxidável, 2 litros capacidade
Cozição Diferenciada	Resistências elétricas independentes
Revestimento	Cromado (opcional) para menor dispersão de calor e ausência de transferência de odores/sabores
Encimera de Trabalho	Aço AISI 18/10, 1 mm espessura
Potência Queimadores	2 x 4,0 kW
Potência Total	8,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg

Perguntas Frequentes

De que material é feita a superfície de cozedura e qual a sua espessura?

A superfície de cozedura é fabricada em aço doce retificado, com uma espessura de 15 mm,

garantindo durabilidade e excelente distribuição de calor para uma cozedura uniforme.

Este fry-top permite cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo sem mistura de sabores?

Sim, o equipamento inclui resistências elétricas independentes que permitem a cozedura diferenciada, e o revestimento cromado diminui a transferência de odores e sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre diferentes preparações.

Qual a capacidade da gaveta de recolha de gorduras e como funciona a sua limpeza?

A gaveta extraível, feita em aço inoxidável, tem uma capacidade de até 2 litros e foi desenhada para facilitar a remoção e limpeza, assegurando a higiene e praticidade necessárias numa cozinha profissional.

O fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos comerciais?

É ideal para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha profissional que precise de um equipamento robusto e eficiente para grelhar diversos tipos de alimentos.

Quais os benefícios da baixa dispersão de calor deste equipamento?

Uma menor dispersão de calor não só contribui para um ambiente de trabalho mais confortável, como também aumenta a eficiência energética do equipamento, otimizando o consumo e reduzindo os custos operacionais da sua cozinha.