

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-top Elétrico de Bancada, Placa Ranhurada, 40 cm, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE74AR	Modelo:	MFTE74AR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE74AR

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de 40 cm com placa ranhurada em aço retificado. Ideal para grelhar de forma eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fry-top elétrico profissional — top Profissional — Principais Vantagens

Este robusto fry-top elétrico foi concebido especificamente para ambientes de cozinha industrial e hotelaria, proporcionando uma superfície de confeitura ranhurada de alta qualidade. Ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, garante uma distribuição uniforme do calor e resultados perfeitos em cada uso. A elevada potência assegura uma rápida recuperação de temperatura, essencial em períodos de maior afluência de clientes. É uma excelente opção para qualquer estabelecimento que procure eficiência e durabilidade no dia a dia da cozinha.

A superfície de grelhar cromada oferece uma vantagem significativa, prevenindo a transferência de aromas e paladares entre diferentes alimentos. Isto permite uma maior versatilidade na preparação, mantendo a integridade de cada prato. Adicionalmente, este equipamento facilita consideravelmente as operações de limpeza, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho mais cómodo e higiénico, além de promover um cozinhado mais saudável ao requerer menos gordura.

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um desempenho fiável e consistente. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura e a sua funcionalidade de placa ranhurada tornam-no perfeito para a preparação de uma vasta gama de pratos, desde o pequeno-almoço ao jantar. A descarga de gorduras numa gaveta removível em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros, simplifica a limpeza diária, otimizando o tempo da sua equipa.

É também uma ferramenta valiosa para cozinhas de conceito aberto ou áreas de "show cooking", onde a qualidade e a rapidez na execução dos pratos são cruciais. A possibilidade de cozedura diferenciada em módulos inteiros, graças às resistências elétricas independentes, confere flexibilidade na gestão das várias preparações. Assim, este equipamento contribui para uma melhor organização do espaço e uma maior produtividade na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Ranhurada
---------------	-----------

Potência Resistências	1 x 4,0 kW
Potência Total	4,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	350x570 mm
Dimensões	400x714x850h mm
Peso	63 kg
Móvel	Sobre Armário
Grelha	Aço retificado, 15 mm de espessura
Estrutura	Aço Inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Este fry-top é adequado para que tipo de cozinhas?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma superfície de grelhar de alta performance capaz de suportar uso intensivo diário. A sua versatilidade permite o cozinhado de uma ampla variedade de produtos.

Qual a particularidade da placa ranhurada?

A placa ranhurada permite criar as tradicionais marcas de grelhado nos alimentos, ideal para dar um aspeto mais apelativo a carnes e vegetais. Além disso, ajuda a escoar o excesso de gordura para o tabuleiro de recolha.

A limpeza deste equipamento é complicada?

Não, a limpeza é bastante simples. A gaveta de recolha de gorduras é removível e fabricada em aço inoxidável, facilitando a sua remoção e higienização após cada utilização. O revestimento cromado da placa também contribui para uma menor aderência dos alimentos.

É possível cozinhar diferentes alimentos sem mistura de paladares?

Sim, o acabamento cromado da placa minimiza a transferência de odores e sabores entre alimentos. Este revestimento permite cozinhar em sequência pratos distintos sem necessidade de limpar a placa a cada transição, otimizando o fluxo de trabalho.

Quais os benefícios de ter resistências elétricas independentes?

As resistências elétricas independentes, nos modelos de módulo inteiro, permitem um controlo mais preciso da temperatura em diferentes zonas da placa. Isto oferece maior flexibilidade para cozinhar vários alimentos simultaneamente, cada um à sua temperatura ideal, ou manter alimentos quentes enquanto outros cozinham.