

# 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 Cromado Liso 40 cm Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFTE74TLC	<b>Modelo:</b>	MFTE74TLC
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	43 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFTE74TLC

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa lisa cromada de 40 cm. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece cocção precisa e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### fry-top elétrico — Top Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria oferece uma superfície de trabalho robusta e de alta performance. A sua placa lisa com acabamento cromado garante uma distribuição uniforme do calor e facilita a cocção de diversos alimentos simultaneamente, sem transferência de sabores ou odores. A durabilidade e a facilidade de manutenção são características essenciais que contribuem para a eficiência operacional do seu negócio. Este modelo elétrico adapta-se perfeitamente às exigências de um ambiente de restauração.

A limpeza é simplificada graças ao sistema de recolha de gorduras com gaveta extraível em aço inoxidável, com capacidade para 2 litros. Esta característica, aliada ao revestimento cromado da superfície de aquecimento, assegura um ambiente de trabalho mais higiénico e confortável para a sua equipa, reduzindo o tempo despendido em tarefas de manutenção.

### Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés até hotéis e companhias de catering. É a solução perfeita para grelhar carnes, peixes e legumes, preparando pequenos-almoços completos ou até mesmo para aquecer alimentos de forma rápida e eficiente. A sua versatilidade permite que seja o centro de diversas operações culinárias, otimizando o espaço na sua cozinha. O design de sobremesa oferece flexibilidade na instalação, quer seja em bancadas existentes ou como parte de uma linha de confeitaria.

### Características Técnicas

Tipo	Fry-Top Superior
Placa	Lisa, cromada, 15 mm espessura
Potência	4.0 kW (1 x 4.0 kW)
Voltagem	400 V

Superfície Útil	350 x 570 mm
Dimensões Globais	400 x 714 x 250 mm
Peso	43 kg
Construção	Aço AISI 18/10 (tampo de 1mm), Placa em aço doce
Gaveta de Gorduras	Extraível, aço inoxidável, 2 litros capacidade
Tipo de Confeção	Elétrico (resistências independentes)

## Perguntas Frequentes

---

### **P1: Qual é a principal vantagem da placa cromada?**

R1: A placa cromada permite cozinhar diferentes alimentos em sequência sem o risco de transferência de sabores ou odores, evitando a necessidade de limpeza entre cada confeção, e proporciona uma menor dispersão de calor para um ambiente de trabalho mais confortável.

### **P2: Este fry-top é adequado para quais tipos de cozinhas?**

R2: É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, adequando-se a qualquer espaço onde seja necessária uma superfície de cozedura eficiente e versátil.

### **P3: A manutenção do equipamento é complicada?**

R3: Não, a manutenção é simplificada. Possui uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para 2 litros, que facilita a descarga e limpeza de gorduras, e a superfície cromada é fácil de limpar.

### **P4: Posso utilizar este fry-top para grelhar diversos tipos de alimentos?**

R4: Sim, a placa lisa e o acabamento cromado são perfeitos para grelhar carnes, peixes, legumes e até mesmo ovos, garantindo uma cozedura uniforme e resultados excelentes para uma ementa variada.

### **P5: Qual a espessura da placa de cocção?**

R5: A placa de cocção tem uma espessura de 15 mm, assegurando robustez, durabilidade e uma excelente retenção e distribuição de calor para um desempenho culinário superior.