

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 a Gás Estriado Aço Retificado 80cm com Armário Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG98AR	Modelo:	MFTG98AR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG98AR

Descricao Resumida

Fry-top a gás estriado 80cm em aço retificado com armário, ideal para restaurantes. Potência de 16,0 kW e limpeza fácil.

Descricao Completa

Fry-Top a Gás — Eficiência e Durabilidade

Este equipamento robusto foi concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de confeitura estriada em aço retificado que garante resultados superiores. Com dois queimadores independentes e um design totalmente integrado na bancada, proporciona uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso para uma vasta gama de alimentos. Inclui um gaveta extraível em aço inoxidável para recolha de gorduras, facilitando a limpeza e manutenção diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, e espaços de restauração de grande volume, este módulo é perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que beneficiam de uma superfície de confeitura de alto desempenho. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 e a possibilidade de alinhamento com outros módulos por justaposição, tornam-no uma adição versátil e higiénica para qualquer cozinha industrial. A facilidade de limpeza e a eficiência energética tornam-no uma mais-valia para a sua equipa.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Estriada
Potência Total	16,0 kW (2 x 8,0 kW)
Superfície Útil	780x720 mm
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	135 kg
Material da Placa	Aço doce retificado, 15 mm
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Gaveta para Gorduras	Aço inoxidável, 2,5 litros

Perguntas Frequentes

Para que tipo de cozinhados é esta chapa mais indicada?

Esta chapa estriada é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, criando as marcas de grelhado características e adicionando sabor defumado aos alimentos. É perfeita para pratos que beneficiam de uma superfície de contacto direto que sela os sucos.

Como se processa a limpeza desta equipamento?

O sistema de recolha de gorduras com gaveta extraível em aço inoxidável, com capacidade de 2,5 litros, simplifica a limpeza. A superfície da chapa pode ser facilmente raspada e limpa após cada utilização, garantindo a higiene.

Qual a durabilidade da superfície de confeção?

A placa de confeção de 15 mm de espessura, em aço doce retificado, é desenhada para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. A sua robustez garante resistência a altas temperaturas e a deformações.

Este módulo pode ser combinado com outros equipamentos?

Sim, este módulo está apto para alinhamento por justaposição com outros equipamentos da mesma linha, permitindo criar uma cozinha modular e personalizada de acordo com as necessidades do seu espaço.

Existe alguma consideração especial para a instalação?

A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados, seguindo as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o sistema de exaustão existente.