

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



Hotelequip.pt

Fry-Top Elétrico Liso Aço Retificado 40 cm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE74AL	Modelo:	MFTE74AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE74AL

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de 40 cm com placa lisa em aço retificado de 15 mm, 4 kW de potência e gaveta para recolha de gorduras. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. Com uma superfície de confeção lisa em aço doce retificado de 15 mm, proporciona uma distribuição de calor uniforme e consistente, ideal para grelhar diversos alimentos com mestria. A facilidade de limpeza é assegurada pela gaveta extraível de aço inoxidável com capacidade para 2 litros de gordura, tornando a manutenção diária mais rápida e higiénica.

A funcionalidade de cozinhados diferenciados, complementada pela resistência elétrica independente, permite adaptar a temperatura às necessidades específicas de cada prato, otimizando os resultados. Além disso, a sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura não só garante durabilidade e resistência à corrosão, como também contribui para um ambiente de trabalho mais confortável, devido à menor dispersão de calor.

Aplicações Profissionais

É uma solução essencial para restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares que procuram um equipamento versátil e de alta performance. Perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixe até legumes e ovos, este grelhador industrial adapta-se a qualquer menu. A sua conceção modular e a possibilidade de alinhamento com outros equipamentos da linha 700 tornam-no ideal para criar cozinhas ergonómicas e eficientes, maximizando o espaço e a produtividade.

A construção de qualidade superior garante um desempenho fiável, mesmo sob utilização intensiva, o que se traduz numa excelente relação custo-benefício para o seu negócio. Assegure confeções rápidas, saborosas e com um acabamento consistente que a sua clientela irá apreciar.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Lisa, Aço Retificado
Espessura da Placa	15 mm
Potência Resistência	1 x 4,0 kW
Potência Total	4,0 kW

Voltagem	400 V
Superfície Útil	350x570 mm
Dimensões	400x714x850h mm
Peso	63 kg
Recolha de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável (2L)
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 18/10

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da placa de aço retificado?

A placa de aço retificado de 15 mm oferece uma superfície extremamente robusta e distribuição de calor superior, ideal para grelhar de forma consistente e eficiente. Garante durabilidade e uma experiência de confeitaria otimizada.

2. A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a limpeza é bastante simples. A chapa foi projetada com uma gaveta extraível de aço inoxidável para a recolha de gorduras, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

3. É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, a resistência elétrica independente permite cozinhar diferentes alimentos sem mistura de sabores ou aromas. Pode ajustar as temperaturas de forma diferenciada para cada área, se o modelo for de módulo inteiro.

4. Este Fry-Top é adequado para cozinhas de grande volume?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e capacidade de 4 kW, este grelhador industrial é perfeitamente adequado para lidar com as exigências de cozinhas profissionais de grande volume, garantindo eficiência e durabilidade.

5. Quais são as principais características de segurança e durabilidade?

A bancada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura oferece excelente resistência e durabilidade. O design garante uma menor dispersão de calor para um ambiente de trabalho mais seguro e confortável para os operadores.