

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 a Gás Simples Liso Linha 700 70 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77AL	Modelo:	MFTG77AL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77AL

Descricao Resumida

Fry-top a gás de 70 cm com superfície lisa em aço retificado. Ideal para cozinhas profissionais, oferece confeitão eficiente e fácil limpeza.

Descricao Completa

fry-top a gás — Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Este fry-top de 70 cm, com superfície de confeitão lisa em aço retificado, representa uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer cozinha profissional. Concebido para uso intensivo em restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, permite uma confeitão rápida e uniforme de diversos alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos. A sua estrutura funcional garante não só uma performance elevada, como também uma manutenção simplificada, essencial para manter os padrões de higiene e produtividade.

A facilidade na limpeza é um dos seus pontos fortes, graças à gaveta de recolha de gorduras extraível em aço inoxidável, com capacidade até 2 litros. Esta característica minimiza o tempo de inatividade e otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, a superfície de aço doce de 15 mm de espessura, polido ou com acabamento em cromo duro, assegura uma distribuição de calor superior e uma durabilidade notável.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de alta demanda, este equipamento de confeitão é perfeito para restaurantes que necessitam de um fogão versátil e um grelhador de qualidade para preparar grandes volumes de comida. A sua capacidade de cozedura diferenciada, impulsionada por queimadores de gás independentes, torna-o adequado para menus diversificados sem comprometer o sabor ou a textura dos alimentos. É também uma escolha excelente para cadeias de restauração rápida e hotéis que procuram eficiência e consistência nos seus pratos.

A construção em aço AISI 18/10 garante resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de trabalho exigentes. A Linha 700 da qual faz parte, é conhecida pela sua modularidade e capacidade de integração com outros equipamentos, permitindo configurar a sua ilha de trabalho de forma otimizada para a máxima produtividade e ergonomia para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Superfície	Placa Lisa de Aço Retificado

Característica	Detalhe
Potência total	11.0 kW
Potência por queimador	2 x 5.5 kW
Superfície útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg
Material da bancada	Aço AISI 18/10 (1 mm espessura)
Outras características	Gaveta de gorduras extraível (2L), queimadores independentes, alinhamento por tapajuntas

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da chapa de cozedura?

A chapa de cozedura é fabricada em aço doce com 15 mm de espessura, garantindo robustez e uma excelente retenção e distribuição de calor para resultados de confeção superiores. Está disponível com acabamento polido ou em cromo duro para maior versatilidade.

Como se processa a limpeza da gordura?

A gestão da gordura é eficiente e higiénica, graças a uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para até 2 litros. Esta gaveta de fácil acesso permite uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização, contribuindo para a manutenção da higiene na cozinha.

É possível cozinhar diferentes alimentos simultaneamente?

Sim, este modelo permite a cozedura diferenciada de múltiplos alimentos, especialmente nos modelos de módulo inteiro. Os queimadores de gás são independentes, o que impede a transferência de sabores e odores entre diferentes preparações, otimizando a sua ementa e processos.

Qual a durabilidade do acabamento cromado?

O acabamento cromado não só facilita a limpeza, como também se destaca pela sua durabilidade. Minimiza a dispersão de calor, criando um ambiente de trabalho mais confortável e prolongando a vida útil do equipamento ao proteger a superfície de cozedura.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?

Absolutamente. Com uma potência total de 11.0 kW e superfície útil de 650x570h mm, este fry-top a gás é perfeitamente dimensionado para suportar as exigências de cozinhas industriais e restaurantes com alto volume de serviço, garantindo eficiência e consistência nos pratos.