

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás com Placa Ranhurada e Móvel Fechado 70 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77AR	Modelo:	MFTG77AR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77AR

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto com placa ranhurada em aço, 70 cm, 11 kW, ideal para cozinhas profissionais. Inclui móvel para arrumação e gaveta de gorduras.

Descricao Completa

fry-top a gás ranhurado — Grelhador a Gás Ranhurado — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás combina eficiência e durabilidade para as exigências da cozinha profissional. A superfície ranhurada assegura uma cozedura uniforme, ideal para carnes, peixes e vegetais, proporcionando um aspeto grelhado autêntico aos alimentos. O sistema de recolha de gorduras facilita a manutenção, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a máxima higiene. Com acabamento cromado, permite uma preparação contínua de diferentes pratos sem troca de sabores ou odores, uma característica crucial em ambientes de restauração movimentados.

A pensar no conforto dos utilizadores, a placa de cromo duro minimiza a dispersão de calor no ambiente de trabalho. Isto cria um espaço mais agradável para quem opera o equipamento, contribuindo para uma maior produtividade. A robustez da estrutura em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura confere a este equipamento uma longevidade excepcional, mesmo sob uso intensivo. Concebido com uma base de armário prática, este módulo neutro integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeção de 700 mm, oferecendo soluções versáteis de arrumação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios na área da hotelaria e restauração. É a escolha perfeita para restaurantes que necessitam de um grelhador a gás de alto desempenho, capaz de lidar com grandes volumes de trabalho e de múltiplas preparações. Cozinhas industriais, hotéis, e espaços de catering que procuram uma solução robusta e versátil para a preparação de pratos grelhados de forma eficiente e higiénica, encontrarão neste equipamento um aliado indispensável. O corpo fechado oferece espaço de armazenamento adicional, maximizando a funcionalidade em espaços de trabalho otimizados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placa de Cozedura	Aço doce, ranhurada, 15 mm espessura
Acabamento da Placa	Polido ou cromo duro

Característica	Detalhe
Recolha de Gorduras	Gaveta extraível de aço inoxidável (2 litros)
Zona de Cozedura	2 zonas independentes (modelos de módulo inteiro)
Encimera de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Tipo de Placa	Ranhurada
Potência dos Queimadores	2 x 5,5 kW (Total: 11,0 kW)
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	97 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma placa ranhurada em comparação com uma lisa?

A placa ranhurada permite criar marcas de grelhado nos alimentos, ideal para carnes e vegetais, conferindo-lhes uma apresentação mais apetitosa e um sabor característico de grelha. Além disso, ajuda a escoar as gorduras durante a cozedura.

2. O equipamento pode ser utilizado para cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, o acabamento cromado da placa e os queimadores independentes permitem cozinhar diversos alimentos sucessivamente sem o risco de transferência de odores e sabores. Não é necessário limpar a superfície entre as diferentes preparações.

3. Como é feita a limpeza do equipamento?

A limpeza é simplificada graças à gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para até 2 litros de gordura. Esta funcionalidade facilita a remoção dos resíduos, garantindo uma manutenção rápida e eficiente da superfície de cozedura.

4. Este fogão industrial é adequado para cozinhas com muito movimento?

Sem dúvida. Concebido para uso intensivo em ambientes profissionais, a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de cozedura diferenciada tornam-no perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering com elevada procura. Oferece durabilidade e desempenho consistentes.

5. Quais as vantagens do material de construção em aço AISI 18/10?

O aço AISI 18/10 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para equipamentos de cozinha profissional. Garante uma longa vida útil do equipamento e cumpre com as normas de higiene mais rigorosas.