

# 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: 24/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top a Gás Cromo Duro Linha 700, 8.67 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7IG010K	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7IG010K
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	51 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 730 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7IG010K

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de cromo duro para cozinhas de alta exigência. Placa de 12 mm, 8.67 kW, ignição piezoelétrica, Linha 700.

## Descricao Completa

### fry-top a gás — Top a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de cozedura é ideal para a confeção de uma variedade de pratos, desde carnes a vegetais, garantindo uma superfície de calor uniforme e controlo preciso da temperatura. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência em ambientes de cozinha exigentes, enquanto a placa de cromo duro de 12 mm permite uma distribuição de calor superior, essencial para resultados culinários consistentes.

O design prático deste aparelho inclui características que facilitam a limpeza diária, como o peto soldado e o canal para a evacuação de gorduras. Com um sistema de ignição piezoelétrico e válvulas de segurança, oferece um manuseamento seguro e eficiente para o pessoal da cozinha. A gaveta removível para recolha de gorduras simplifica ainda mais a manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.

### Aplicações Profissionais

A chapa de cozedura é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, sendo perfeitamente adequada para restaurantes, hotéis, cafetarias e estabelecimentos de catering que necessitem de preparar grandes quantidades de alimentos rapidamente. A sua versatilidade torna-a ideal para grelhar, fritar ou aquecer, adaptando-se a diversos tipos de ementas e estilos de confeção.

A capacidade de operar com gás propano-butano ou gás natural, através dos injetores fornecidos, confere-lhe flexibilidade energética e adaptabilidade a diferentes infraestruturas. Este aparelho otimiza o fluxo de trabalho e aumenta a produtividade, sendo uma solução de eleição para cozinhas com elevado volume de produção e exigências de qualidade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Placa de cozedura	Aço retificado, 12 mm de espessura, cromo duro
Peto	Aço inoxidável soldado (estanqueidade garantida)

Característica	Detalhe
Painéis laterais e de comandos	Aço inoxidável
Queimador	Tubular com distribuição uniforme do calor
Segurança	Válvula de segurança, termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrico
Limpeza	Canal com orifício para evacuação de gordura
Recolha de gordura	Gaveta extraível em aço inoxidável
Alimentação	Predisposição para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Válvulas de gás	1
Potência	8.67 kW
Peso	51 kg
Dimensões (AxFxH)	400x730x300 mm
Linha do produto	Linha 700

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a espessura da placa de cozedura e qual o material?**

A placa de cozedura tem uma espessura de 12 mm e é fabricada em aço retificado com acabamento em cromo duro, o que garante uma excelente condução e retenção de calor.

### **Este equipamento pode ser ligado a gás natural?**

Sim, o aparelho é fornecido com os injetores necessários para permitir a alteração de gás propano-butano para gás natural, facilitando a sua adaptação a diferentes instalações.

### **É fácil de limpar e manter?**

A chapa dispõe de um peto soldado e um canal para evacuação de gorduras, além de uma gaveta recolhe-gorduras extraível, tornando a limpeza diária mais rápida e eficiente e contribuindo para a higiene da cozinha.

### **Quais os tipos de estabelecimentos a que se destina este fry-top?**

Este modelo da Linha 700 é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e serviços de catering, onde é fundamental uma chapa de alto desempenho e fácil manutenção.

**O aparelho possui mecanismos de segurança para o utilizador?**

Sim, está equipado com um queimador tubular que inclui válvula de segurança, termopar e chama piloto, assegurando uma operação segura e fiável em todas as utilizações.