

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Bancada Linha 700 8,4 kW 800x730x300h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IE020	Modelo:	EMPPLS7IE020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	800 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IE020

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Placa de aço retificado de 12mm e 8,4 kW de potência.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta retificadora elétrica de bancada da Linha 700 proporciona uma solução de confeitaria robusta e eficiente. A sua placa de cozedura em aço retificado de 12 mm garante aquecimento rápido e uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos. Com um design pensado para a máxima higiene e durabilidade, a estrutura em aço inoxidável e o peto soldado facilitam a limpeza diária, enquanto o controlo de temperatura preciso assegura resultados culinários consistentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, cadeias de restauração rápida, cafetarias e outras cozinhas com volume de trabalho elevado. A sua potência e controlo de temperatura preciso tornam-na ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo para preparar sanduíches e outros pratos que requerem uma superfície de cozedura reta e consistente. A gaveta de recolha de gordura removível simplifica a manutenção, contribuindo para uma operação mais limpa e organizada.

Características Técnicas

Estrutura:	Aço inoxidável
Placa de Cozedura:	Aço retificado de 12 mm
Peito:	Aço inoxidável soldado (assegura estanquidade)
Painéis:	Laterais, de comandos e chaminés em aço inoxidável
Resistências:	Aço inoxidável de alta potência
Controlo de Temperatura:	Termostato de trabalho regulável até 300°C
Segurança:	Termostato de segurança equipado

Indicadores:	De funcionamento e alimentação
Canal de Limpeza:	Com orifício para limpeza e evacuação de gordura em aço inoxidável
Gaveta recolhe-gorduras:	Extraível em aço inoxidável
Fundo:	700 mm
Controlos:	2
Tipo de Placa:	Retificada
Espessura da Placa:	12 mm
Tensão:	400 V
Potência:	8,4 kW
Peso:	97 kg
Dimensões:	800x730x300 mm (Largura x Profundidade x Altura)

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa de cozedura retificada?

A placa retificada de 12 mm de espessura garante uma distribuição de calor mais consistente e evita deformações, o que resulta numa cozedura mais uniforme e eficiente dos alimentos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável, o peto soldado e o canal de limpeza com gaveta recolhe-gorduras removível foram concebidos para facilitar a limpeza profunda e rápida no dia a dia da sua cozinha.

Posso controlar a temperatura com precisão?

Sim, o controlo de temperatura é feito através de um termostato regulável que permite atingir até 300°C, assegurando a temperatura ideal para diversos tipos de confeção.

Para que tipo de espaços profissionais é este equipamento mais indicado?

É ideal para espaços como restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma superfície de cozedura robusta e fiável para grelhar e confeccionar uma variedade de pratos.

Que medidas de segurança possui?

Para além do controlo de temperatura preciso, este equipamento inclui um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.