

# 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 Línea 900 Aço Retificado 20,64 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9IG020	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9IG020
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9IG020

### Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto, Linha 900, com placa de aço retificado de 12 mm. Potência de 20,64 kW para uso profissional. Medidas 800x900x300mm.

## Descricao Completa

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

Este equipamento robusto foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais mais movimentadas. A sua superfície de confeção em aço retificado de 12 mm garante uma distribuição de calor uniforme e eficaz, ideal para uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, permitindo uma cozedura precisa e consistente. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, características essenciais num ambiente profissional que valoriza a higiene e a eficiência.

A incorporação de um queimador tubular com válvula de segurança e chama piloto, juntamente com o acendimento piezoelétrico, oferece segurança e facilidade de operação. A gaveta e o canal para recolha de gordura, ambos em aço inoxidável e removíveis, simplificam a manutenção diária, contribuindo para a longevidade do aparelho e para a manutenção dos mais elevados padrões de limpeza na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram uma solução de cocção de alta performance. O seu design, integrado na Linha 900, encaixa-se perfeitamente em configurações de cozinha modulares de alta capacidade. A versatilidade deste grelhador permite a preparação de pequenos-almoços, almoços e jantares, desde ovos, bacon e panquecas até bifés, hambúrgueres e legumes salteados, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

A adaptabilidade a gás propano-butano com injetores para gás natural incluídos, torna-o uma opção flexível para diferentes instalações, assegurando que o seu negócio não sofre interrupções devido a adaptações. Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha que necessite de rapidez, fiabilidade e resultados de confeção impecáveis, contribuindo diretamente para a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa de Cozedura</b>	Aço retificado de 12 mm com peto em aço inoxidável soldado
<b>Painéis Laterais e de Comandos</b>	Aço inoxidável
<b>Queimador</b>	Tubular com válvula de segurança, termopar e chama piloto
<b>Acendimento</b>	Piezoelétrico
<b>Sistema de Limpeza</b>	Canal com orifício para evacuação de gordura, gaveta recolhe-gorduras extraível, ambos em aço inoxidável
<b>Conectividade Gás</b>	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
<b>Fundo (mm)</b>	900
<b>Válvulas de Gás</b>	2
<b>Tipo de Placas</b>	Retificada
<b>Espessura da Placa (mm)</b>	12
<b>Potência (kW)</b>	20,64
<b>Peso (kg)</b>	106
<b>Dimensões (AxFxH) mm</b>	800x900x300

## Perguntas Frequentes

### **Qual a durabilidade esperada da placa de aço retificado?**

A placa de aço retificado de 12 mm, devido à sua espessura e construção robusta, oferece uma durabilidade excepcional, projetada para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais por muitos anos, mantendo a sua performance e fiabilidade.

### **Este equipamento pode ser ligado a que tipo de gás?**

O aparelho é fornecido predisposto para utilização com gás propano-butano. Contudo, inclui injetores que permitem a sua fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação de acordo com as necessidades do seu estabelecimento.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção diária do fry-top?**

A limpeza é simplificada graças ao peto soldado que garante estanquidade e ao canal com orifício para evacuação de gordura. A gaveta recolhe-gorduras, extraível e construída em aço inoxidável, facilita a remoção de resíduos, tornando a limpeza diária rápida e eficiente.

**É fácil substituir as peças em caso de avaria?**

Este fry-top é construído com componentes de qualidade, mas em caso de necessidade, a estrutura simplificada em aço inoxidável e o design da Linha 900 facilitam o acesso para manutenção e eventual substituição de peças, assegurando um serviço pós-venda eficiente.

**Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Com dimensões de 800x900x300 mm (AxFxH), este modelo da linha 900 é desenhado para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de cocção considerável sem comprometer a eficiência ou as áreas de trabalho adjacentes.