

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry Top Eléctrico Cromado - Linha 600 (400x600x300 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	CO18801	Modelo:	18801
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18801

Descricao Resumida

Fry top elétrico cromado compacto (400x600 mm) para cozinhas profissionais, controlo preciso de temperatura (50-320 °C) e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fry Top elétrico — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Este queimador de bancada elétrico cromado, projetado para durabilidade e eficiência, oferece uma superfície de confeitaria superior que otimiza a cozedura para resultados consistentes em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante estabilidade e longevidade, mesmo em ambientes de uso intensivo. Equipado com um sistema de controlo de temperatura por termostato, permite ajustes precisos entre 50 e 320 °C, ideal para uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo sempre o ponto de cocção desejado. A chapa cromada, além de ser esteticamente apelativa, facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a máxima higiene na sua restauração.

O design inteligente inclui um isolamento eficaz para prevenir o sobreaquecimento da estrutura e minimizar a perda de energia, traduzindo-se em poupança na sua fatura energética. A superfície de confeitaria é ligeiramente inclinada, facilitando o escoamento de líquidos e gorduras para um tabuleiro de recolha de óleo usado, simplificando ainda mais a limpeza e garantindo uma operação mais saudável. As esquinas curvas são mais um detalhe que contribui para a facilidade de limpeza, eliminando cantos onde resíduos se possam acumular, o que é crucial para manter os mais altos padrões de higiene. Este equipamento é a escolha ideal para cozinhas que procuram um desempenho fiável e uma operação descomplicada.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, food trucks e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de cozedura rápida e eficiente. A versatilidade da sua placa cromada permite confeccionar diversos produtos como hambúrgueres, bifés, ovos, legumes salteados e panini, adaptando-se perfeitamente a diferentes ementas. A alta potência e o controlo preciso da temperatura tornam-no indispensável em cozinhas com elevado volume de produção, onde a agilidade e a qualidade são prioritárias. A sua dimensão compacta (400 x 600 x 300 mm) é perfeita para otimizar o espaço em bancadas de trabalho, tornando-o um equipamento valioso para cozinhas compactas ou como complemento a outras máquinas de confeitaria. O Fry Top é concebido para suportar o rigor do uso diário, oferecendo uma solução duradoura para o seu negócio.

Características Técnicas

Tipo	Fry Top Elétrico
Placa	Cromada (Aço ST 52)
Potência	3 kW
Alimentação	400V/3N/50Hz
Controlo de Temperatura	Termostato Elétrico
Intervalo de Temperatura	50-320 °C
Características Adicionais	Superfície inclinada com drenagem, gaveta de recolha de óleo, isolamento para evitar sobreaquecimento e perda de energia, esquinas curvas para fácil limpeza.
Dimensões (L x P x A)	400 x 600 x 300 mm
Peso	41 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma placa cromada?

A placa cromada proporciona uma superfície de confeção antiaderente e de alta durabilidade, que distribui o calor uniformemente e facilita bastante a limpeza, tornando-a ideal para uso profissional intensivo.

2. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento dispõe de um controlo de temperatura ajustável por termostato elétrico, permitindo uma regulação precisa entre 50 e 320 °C para confeccionar uma variedade de produtos com exatidão.

3. Como é feita a limpeza e manutenção deste fry top?

A limpeza é simplificada pela superfície inclinada da placa que drena os líquidos para uma gaveta de recolha de óleo, e pelas esquinas curvas que evitam a acumulação de resíduos, garantindo uma higiene impecável.

4. Este equipamento é adequado para utilização contínua?

Sim, devido ao seu isolamento interno, este fry top foi concebido para suportar um uso contínuo em cozinhas profissionais, minimizando a perda de energia e evitando o sobreaquecimento da estrutura.

5. Em que tipo de estabelecimentos este fry top é mais utilizado?

É amplamente utilizado em restaurantes, cafetarias, food trucks, e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento versátil e eficiente para grelhar e cozinhar rapidamente.