

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fry Top a Gás Série 700 Armário, Chapa Lisa, 400x730x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHFT7N00L	Modelo:	FT7N00L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FT7N00L
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Linha	700
Tipo	Fry-Top

Descricao Resumida

Fry top a gás profissional Série 700 com chapa lisa de aço, armário e 5,5 kW de potência. Ideal para restaurantes e hotelaria, 400x730x900 mm.

Descricao Completa

Fry Top a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotelaria e outras cozinhas profissionais, este fry top a gás da Série 700 oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção diária. A sua chapa de aço lisa de 16 mm garante uma distribuição de calor superior, ideal para grelhar, cozinhar e dourar uma variedade de alimentos com perfeição. A construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza sem esforço, essencial em ambientes de restauração movimentados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e alto desempenho. Seja para preparar pequenos-almoços, almoços ou jantares, a superfície de cozimento permite a preparação de carnes, peixes, vegetais e ovos. Com quatro filas de chama por queimador e ignição piezoelétrica, a qualidade e consistência dos resultados culinários são garantidas. O tabuleiro de gorduras integrado facilita a manutenção e a higiene em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Painéis	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Placa de cozimento	Aço polido com 16 mm de espessura
Para-choques	Aço inoxidável 100 mm

Característica	Detalhe
Tabuleiro de gorduras	Aço inoxidável
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Queimador	Queimador tubular em aço inoxidável de alto rendimento
Filas de chama	4 por queimador
Sistema de segurança	Válvula de segurança e luz piloto
Ignição	Piezoelétrica
Gás	Pré-ajustado p/ GPL (Propano-Butano), injetores p/ Gás Natural incluídos
Válvula de gás	1
Superfície de cozimento	0,24 m²
Potência	5,5 kW
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da chapa de cocção?

A chapa de cocção tem uma espessura robusta de 16 mm em aço polido, garantindo uma excelente retenção e distribuição de calor para resultados consistentes.

É fácil de limpar?

Sim, a estrutura e os painéis em aço inoxidável AISI-304 18/10, juntamente com o tabuleiro de gorduras removível, tornam a limpeza e higienização do equipamento simples e rápida após cada utilização.

Posso converter o tipo de gás?

Sim, o aparelho é fornecido pré-ajustado para gás propano-butano (GPL) e acompanha um conjunto de injetores para fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade conforme a sua instalação.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Absolutamente. Desenhado para a Série 700, este grelhador industrial é construído para resistir ao uso contínuo em cozinhas profissionais, graças à sua construção duradoura e componentes de alto rendimento.

Quais são as vantagens do sistema de ignição piezoelétrica?

O sistema de ignição piezoelétrica oferece um arranque rápido e seguro do queimador sem a necessidade de fósforos ou outros dispositivos externos, aumentando a eficiência e a segurança na sua cozinha profissional.