

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



Hotelequip.pt

Fry Top a Gás de Mesa Cromada Lisa 400x700mm 6,5kW

Informacoes do Produto

SKU:	CH9736130	Modelo:	9736130
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 700 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9736130
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Potência

4–7 kW

Tipo

Fry-Top

Descricao Resumida

Fry top a gás de mesa robusto com placa cromada lisa, 400x700mm e 6,5kW. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo confeção eficiente e limpeza fácil.

Descricao Completa

Fry Top a Gás — Principais Vantagens

Este fogão de mesa a gás com placa lisa é uma adição indispensável para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. O seu design compacto e a placa cromada garantem uma distribuição de calor uniforme e uma limpeza facilitada, otimizando o fluxo de trabalho e a preparação de alimentos. Ideal para restaurantes, cafés e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento foi concebido para suportar o uso intensivo diário, proporcionando resultados culinários consistentes.

Equipado com controlos intuitivos e zonas de trabalho independentes, permite a confeção simultânea de diferentes pratos sem comprometer a temperatura ou o sabor. A segurança é reforçada com um sistema de proteção acessível no painel de controlo, garantindo tranquilidade durante a operação. A sua adaptabilidade tanto a gás propano como a gás natural oferece flexibilidade na instalação, tornando-o numa solução versátil para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Pensado para a exigência do setor da hotelaria e restauração, este aparelho de cozinhado é perfeito para ambientes com espaço limitado, mas que não abdicam de um elevado desempenho. Seja para grelhar carnes, preparar ovos, panquecas ou legumes, a superfície lisa e a capacidade de alta temperatura até 300°C asseguram uma cocção eficaz. A gaveta de resíduos integrada simplifica a manutenção, contribuindo para a higiene e organização da cozinha.

Este aparelho destaca-se em hotéis, cantinas, dark kitchens e qualquer cozinha industrial que necessite de um fogão fiável para serviços de pequeno-almoço, almoço ou jantar. A sua construção robusta e a facilidade de adaptação aos diferentes tipos de gás tornam-no uma opção económica e duradoura para as operações diárias, assegurando a máxima produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Tipo	Fry Top a Gás de Mesa
Placa Cozinha	Cromada dura, Lisa
Potência	6,5 kW
Dimensões (LxPxA)	400x700x250 mm
Controlo de Temperatura	Até 300°C
Zonas de Trabalho	Duas independentes
Gaveta de Resíduos	Sim, para gorduras
Ignição	Gerador de faíscas 230V
Pés	Ajustáveis (20 mm)
Combustível	Gás propano (injetores para gás natural incluídos)

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás este equipamento utiliza?

Este equipamento vem pré-ajustado para gás propano. No entanto, inclui injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade conforme a sua instalação.

Qual a temperatura máxima que a placa atinge?

A placa consegue atingir uma temperatura máxima de 300°C. Esta capacidade permite uma confeção rápida e eficiente de uma grande variedade de alimentos, garantindo sempre o ponto de cozedura ideal.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aparelho possui uma placa cromada que facilita a limpeza e tem uma gaveta de resíduos e gorduras integrada. Esta característica simplifica significativamente a manutenção diária, contribuindo para a higiene da sua cozinha.

Posso cozinhar diferentes alimentos simultaneamente?

Com as suas duas zonas de trabalho independentes, pode cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo. Isto é ideal para otimizar o tempo de preparação e servir várias refeições de uma só vez.

Este fogão é adequado para espaços pequenos?

Sim, com dimensões compactas de 400x700x250 mm, este equipamento é perfeito para cozinhas com espaço limitado. Integra-se eficazmente em qualquer bancada, sem comprometer a sua funcionalidade ou potência.