

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

Proteção Inox para Fry Top 35x20x10 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA777176	Modelo:	A777176
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	35 x 20 x 10 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A777176
Linha	550, 600
Tipo	Fry-Top

Descricao Resumida

Proteção em aço inoxidável para fry top, 35x20x10 cm, essencial para prevenir salpicos e manter a higiene na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Proteção para Fry Top — Proteção Fry Top — Principais Vantagens

Este resguardo para fry top é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo um ambiente de trabalho mais limpo e seguro. Concebida em aço inoxidável de alta qualidade, esta barreira anti-salpicos oferece uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de uso intensivo. A sua instalação é simples e rápida, permitindo integrar este componente sem complicações na sua área de confeção.

As dimensões compactas desta proteção asseguram uma cobertura eficaz sem ocupar espaço excessivo, otimizando a funcionalidade da sua chapa de grelhar. É ideal para evitar a projeção de gordura e alimentos durante a cozedura, mantendo as superfícies adjacentes e os operadores protegidos. A facilidade de limpeza é outro benefício significativo, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

A proteção em aço inox destina-se a uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria. É particularmente útil em restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha profissional que utilize equipamentos de grelhar tipo fry top. A sua capacidade de minimizar a sujidade e os riscos de queimaduras torna-a um investimento inteligente para melhorar a eficiência e a segurança da sua equipa.

Desde a preparação de pequenos-almoços a refeições completas, esta proteção adapta-se perfeitamente, proporcionando uma barreira eficaz contra salpicos. O seu design robusto permite um uso contínuo, suportando as exigências do dia a dia de uma cozinha de alto volume. Este acessório eleva os padrões de segurança alimentar e de higiene operacional em qualquer contexto gastronómico ou de hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Proteção contra salpicos para Fry Top

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Comprimento	35 cm
Largura	20 cm
Altura	10 cm

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade principal desta proteção para fry top?

A principal finalidade é proteger o utilizador e as superfícies envolventes dos salpicos de gordura e alimentos durante a confeção em fry tops, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

É fácil de instalar e limpar?

Sim, o design desta proteção foi concebido para uma instalação rápida e descomplicada, bem como para uma limpeza fácil, permitindo manter os padrões de higiene com o mínimo esforço.

Este acessório é compatível com todos os modelos de fry tops?

Embora seja um acessório padrão para fry tops, é recomendável verificar as dimensões do seu equipamento para assegurar uma compatibilidade perfeita e eficaz.

De que material é feita a proteção e qual a sua durabilidade?

A proteção é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo uma excelente durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

Quais os benefícios de utilizar esta proteção numa cozinha profissional?

Os benefícios incluem maior segurança para o pessoal, redução significativa da projeção de sujidade e gordura, e um ambiente de trabalho mais higiénico e fácil de manter limpo.