

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fry Top a Gás com Armário, Série 550, 400x550x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHFT6100/1	Modelo:	FT6100/1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 550 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FT6100/1
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry top a gás profissional com armário, placa de aço polido de 16 mm e ignição piezoelétrica. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Placa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional. Com a sua placa de aço polido de 16 mm, garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos com resultados impecáveis. A inclusão de um armário prático oferece um espaço de arrumação adicional, otimizando o seu espaço de trabalho.

A segurança é uma prioridade, por isso este aparelho incorpora uma válvula de segurança e uma luz piloto para um controlo fiável. A ignição piezoelétrica simplifica o arranque, enquanto as três filas de chama por queimador asseguram uma potência consistente e ajustável. O sistema de recolha de gorduras facilita a limpeza e manutenção.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes movimentados, cantinas de empresas, ou estabelecimentos de catering, este módulo de confeção é versátil o suficiente para grelhar carnes, peixes, legumes e muito mais. A sua construção durável em aço inoxidável AISI-304, incluindo proteção contra salpicos, torna-o uma escolha higiénica e resistente para ambientes de uso intensivo. A linha compacta série 550 integra-se facilmente em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade ou o desempenho.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry Top a Gás com Armário
Material da Placa	Aço polido
Espessura da Placa	16 mm

Proteção contra Salpicos	Aço inoxidável AISI-304, 100 mm
Tipo de Queimador	Tubular em aço inoxidável
Distribuição de Calor	Uniforme
Número de Filas de Chama por Queimador	Três
Válvula de Segurança	Sim
Luz Piloto	Sim
Ignição	Piezoelétrica
Sistema de Recolha de Gorduras	Orifício de recolha
Área de Superfície	0,145 m²
Potência Total	4,7 kW
Dimensões (LxPxA)	400x550x850 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade da placa de cozedura?

A placa é fabricada em aço polido de 16 mm, um material robusto que assegura elevada resistência e uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo diário.

2. Este fry top é fácil de limpar?

Sim, o equipamento inclui uma proteção contra salpicos em aço inoxidável AISI-304 e um orifício de recolha de gorduras, facilitando significativamente a higienização e manutenção após cada utilização.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

O queimador tubular em aço inoxidável e as três filas de chama por queimador foram projetados para permitir um controlo preciso da temperatura, garantindo uma distribuição térmica uniforme e resultados culinários de excelência.

4. Necessita de alguma instalação especial?

Como se trata de um equipamento a gás, recomendamos que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para garantir o funcionamento correto e seguro.

5. Quais os setores de atuação ideais para este equipamento?

Este fry top é ideal para cozinhas de restauração, hotelaria, estabelecimentos de restauração rápida e similares, onde a eficiência na confeção e a durabilidade são fatores críticos para o sucesso operacional.