

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top Elétrico de Bancada Canalado 80cm – Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE98AR	Modelo:	MFTE98AR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE98AR
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa ranurada em aço retificado, 80cm de largura, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Confeção versátil e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fry-Top Elétrico — Top Elétrico — Principais Vantagens

Equipamento robusto e eficiente, ideal para qualquer cozinha profissional exigente. Este fogão industrial permite uma confeção rápida e uniforme, graças à sua placa ranurada em aço retificado, garantindo resultados culinários de excelência. A sua conceção com gaveta de recolha de gorduras facilita a limpeza e manutenção, tornando-o uma escolha prática e higiénica para o seu negócio.

A tecnologia subjacente ao sistema de aquecimento elétrico assegura um controlo preciso da temperatura, permitindo-lhe cozinhar diversos alimentos sem contaminação de sabores. Isto é particularmente valioso em ambientes de restauração, onde a versatilidade e a qualidade dos pratos são cruciais para a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este fry-top é a solução perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que procuram um aparelho de cozedura de elevada performance e durabilidade. A sua superfície de grelhar é excelente para carnes, peixes, vegetais e até panquecas, adaptando-se a uma vasta gama de ementas. A robustez do aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo.

A capacidade de cozer de forma diferenciada, com resistências elétricas independentes, permite ao chef gerenciar múltiplas preparações em simultâneo, otimizando o tempo de serviço e a produtividade da cozinha. A placa de cocção de 15 mm de espessura assegura uma distribuição de calor superior, crucial para a confeção perfeita dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Ranurada
Material da Placa	Aço retificado
Espessura da Placa	15 mm

Característica	Detalhe
Potência total	12,0 kW
Potência por Resistência	2 x 6,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	780x720 mm
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	135 kg
Gaveta de Gorduras	Extraível em aço inoxidável, 2,5 litros
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 (1 mm)

<h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px;