

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



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico 80 cm Placa Lisa Cromada com Armário Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE98ALC	Modelo:	MFTE98ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE98ALC
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de 80 cm com placa lisa cromada, 12,0 kW de potência e armário. Ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e higiene.

Descricao Completa

Esta chapa de grelhar elétrica de 80 cm, com superfície lisa e acabamento em cromo duro, é a solução robusta que a sua cozinha profissional necessita. Integrada na série Magistra Plus 900, esta unidade com armário oferece uma área de confeção eficiente, ideal para operações de alto volume. A camada cromada minimiza a transferência de sabores e odores entre alimentos, garantindo pratos de qualidade superior sem a necessidade de limpezas constantes durante o serviço. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e fácil manutenção, tornando-a um investimento inteligente para estabelecimentos exigentes.

fry-top elétrico profissional — top — Principais Vantagens

A superfície em cromo duro desta chapa de confeção não só otimiza o ambiente de trabalho pela menor dispersão de calor, como também simplifica drasticamente a limpeza. O controlo independente das resistências elétricas permite uma gestão precisa da temperatura em diferentes áreas de grelha, aumentando a versatilidade culinária. A bandeja extraível em aço para recolha de gorduras, com uma generosa capacidade de 2,5 litros, facilita a higiene e a manutenção diária, contribuindo para uma operação mais limpa e organizada.

Aplicações Profissionais

Com um desempenho excecional, esta chapa de grelhar é perfeita para uma vasta gama de contextos, incluindo restaurantes, hotéis, e cantinas, onde a rapidez e a qualidade na confeção são primordiais. Seja para preparar carnes, peixes, vegetais ou ovos, a sua capacidade de cozinhar diferentes alimentos consecutivamente, sem contaminação de sabores, eleva o nível da sua oferta gastronómica. A incorporação de um armário na base oferece um espaço de arrumação prático e discreto, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Placa	Lisa e Cromada
Potência das Resistências	2 x 6,0 kW
Potência Total	12,0 kW
Voltagem	400 V
Superfície Útil	780x720 mm
Dimensões	800x900x850h mm
Peso	135 kg
Material da Bancada	Aço Inox AISI 18/10 (1 mm espessura)
Capacidade da Gaveta de Gorduras	Até 2,5 litros

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem do acabamento em cromo duro?

R: O acabamento em cromo duro permite cozinhar diferentes alimentos consecutivamente sem transferência de odores e sabores, além de reduzir a dispersão de calor, tornando o ambiente de trabalho mais confortável.

P: É possível controlar as temperaturas de forma independente na placa?

R: Sim, as resistências elétricas independentes permitem uma cocção diferenciada e controle de temperatura preciso em diversas seções da placa, o que oferece maior flexibilidade na confecção.

P: Como é feita a limpeza das gorduras acumuladas?

R: A limpeza é facilitada por uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para até 2,5 litros, desenhada para recolher as gorduras de forma eficiente e simples.

P: Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas com alta demanda?

R: Absolutamente. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de manter um ambiente de trabalho confortável, é ideal para o uso intensivo exigido em estabelecimentos com elevado fluxo de trabalho.

P: Quais são as dimensões exatas desta chapa de grelhar com armário?

R: O equipamento tem dimensões de 800x900x850h mm, proporcionando uma grande superfície útil para grelhar de 780x720 mm e um armário integrado para otimização de espaço.