

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 Elétrico Linha 700, Placa Lisa Cromada, 8 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE77TLC	Modelo:	MFTE77TLC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE77TLC
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	8-15 kW

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa lisa cromada, potência de 8 kW e design da linha 700. Perfeito para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na confecção de alimentos, esta chapa de grelhar elétrica de bancada oferece uma superfície lisa em cromo duro, assegurando uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional. A sua tecnologia permite cozinhar diferentes produtos em sequência sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre cada utilização. É a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e um ambiente de trabalho mais confortável, graças à menor dispersão de calor do revestimento cromado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução perfeita para restaurantes, snack-bares, unidades de catering e espaços de restauração rápida que exigem rapidez e qualidade na preparação de refeições. A chapa de cozinhados elétrica é ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos e outros alimentos, garantindo sempre resultados perfeitos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no um ativo valioso em qualquer cozinha exigente.

Características Técnicas

Superfície de Confeção:	Placa lisa em cromo duro de 15 mm de espessura.
Revestimento:	Cromo duro, para cozinhar sem transferência de cheiros e sabores.
Recolha de Gorduras:	Gaveta extraível de aço inoxidável com 2 litros de capacidade.
Estrutura:	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura.
Potência Resistências:	2 x 4,0 kW.
Potência Total:	8,0 kW.
Voltagem:	400 V.

Superfície Útil:	650x570h mm.
Dimensões Globais:	700x714x250h mm.
Peso:	75 kg.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromo duro?

A placa em cromo duro permite cozinhar diferentes alimentos sem que os sabores e odores se transfiram, resultando em maior eficiência e qualidade, eliminando pausas para limpeza.

Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É particularmente indicado para restaurantes, snack-bares e qualquer unidade de restauração que necessite de um equipamento robusto e de alto desempenho para grelhar diversos alimentos.

Como é efetuada a limpeza da chapa?

A limpeza é facilitada por uma gaveta extraível em aço inoxidável com capacidade para 2 litros, que recolhe as gorduras, garantindo a higiene do equipamento.

Qual a espessura da placa de confeção?

A placa de confeção possui uma espessura de 15 mm, o que contribui para a sua durabilidade e para uma distribuição térmica eficaz sobre toda a superfície.

O equipamento é fácil de instalar numa cozinha profissional?

Sim, sendo um modelo de bancada, a sua instalação é simplificada. A ligação elétrica de 400V deve ser efetuada por um profissional qualificado, assegurando o bom funcionamento.