

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top Elétrico Liso Cromado 40 cm c/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE94ALC	Modelo:	MFTE94ALC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE94ALC
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-Top elétrico profissional de 40 cm com placa lisa cromada, ideal para cozinhas de alta exigência. Inclui móvel de apoio.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeitaria oferece uma superfície de grelhar de cromo duro, ideal para uma cozinha eficiente e sem transferência de sabores. A resistência elétrica garante um aquecimento rápido e uniforme, permitindo preparar diversos alimentos com a máxima qualidade. O seu design robusto e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha superior para estabelecimentos de restauração, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeito para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, desde restaurantes a hotéis, passando por snack-bares e serviços de catering. A sua capacidade de cozinhar diferentes alimentos consecutivamente, sem contaminação de sabores, é um trunfo valioso para ementas diversificadas. A gaveta de recolha de gorduras, de grande capacidade, simplifica a manutenção e promove a higiene na sua cozinha, características essenciais para qualquer negócio de sucesso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Lisa, Cromada
Potência total	6,0 kW
Tensão	400 V
Superfície útil	380x720 mm
Dimensões	400x900x850h mm
Peso	82 kg

Característica	Detalhe
Material da bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Capacidade da gaveta de gorduras	2,5 litros
Espessura da placa	15 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos se alinha este fry-top?

Este fry-top foi desenvolvido para alinhamento por justaposição com outros módulos da Série 900, criando uma linha de confecção contínua e harmoniosa na sua cozinha profissional.

Qual a vantagem da placa cromada em relação a outros acabamentos?

A placa cromada permite a confecção de diferentes alimentos sequencialmente sem transferência de odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpeza entre cada uso e otimizando o processo de confecção.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em restauração?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a placa de cromo duro de 15 mm de espessura garantem durabilidade e desempenho excepcionais mesmo em ambientes de cozinha de alta produção.

Como é feita a limpeza e manutenção do fry-top?

A gaveta de recolha de gorduras, facilmente removível e com capacidade para 2,5 litros, simplifica a limpeza diária. Além disso, o acabamento cromado dificulta a adesão de resíduos, contribuindo para uma manutenção mais ágil.

O fry-top contribui para um ambiente de trabalho mais confortável?

Sim, o revestimento em cromo minimiza a dispersão de calor para o ambiente, resultando num espaço de trabalho mais agradável e reduzindo a temperatura ambiente na cozinha.