

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 Elétrico Linha 700 Placa Ranhurada 400x714x250h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTE74TR	Modelo:	MFTE74TR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTE74TR
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada Linha 700 com placa ranhurada em aço, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 4 kW e fácil limpeza.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alta exigência, este fry-top elétrico da linha 700 oferece uma performance excepcional na confecção de alimentos. A sua placa ranhurada em aço polido garante uma distribuição homogênea do calor e uma durabilidade superior, ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes a vegetais, com marcas de grelhados perfeitas. A facilidade de limpeza é assegurada pela gaveta de recolha de gorduras, projetada para otimizar a higiene e reduzir o tempo de manutenção na sua cozinha profissional.

A versatilidade deste equipamento permite a cozedura diferencial em modelos de módulo inteiro, adaptando-se às necessidades específicas de cada ementa. A superfície de confecção totalmente integrada na bancada de trabalho proporciona um ambiente mais ergonómico e seguro para os chefes, contribuindo para uma maior eficiência operacional. É um fogão industrial robusto e fiável, capaz de suportar o ritmo acelerado das cozinhas de restaurantes e hotéis.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o seu espaço de confecção sem comprometer a qualidade. Perfeito para restaurantes, snack-bares, hotéis e refeitórios, adapta-se a qualquer tipo de cozinha que exija rapidez e precisão na elaboração dos pratos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante que o investimento seja duradouro e que o equipamento mantenha um aspeto profissional ao longo do tempo. Permite servir grelhados uniformemente cozinhados, melhorando a experiência gastronómica dos seus clientes.

A dimensão compacta, mas com uma área útil generosa, faz deste equipamento uma solução excelente para cozinhas com espaço limitado, mas que necessitam de um desempenho similar ao de um fogão de maiores dimensões. A integração fácil com outros equipamentos da linha 700 proporciona uma solução modular e flexível, permitindo criar uma configuração personalizada para a sua cozinha. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e os resultados consistentes que este grelhador industrial oferece.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Ranhurada
Material da Placa	Aço doce, 15 mm espessura
Acabamento da Placa	Polido ou Cromo duro
Capacidade Gaveta de Gorduras	Até 2 litros
Material Gaveta de Gorduras	Aço inoxidável
Potência por Zona de Cozedura	1 x 4,0 kW
Potência Total	4,0 kW
Tensão	400 V
Superfície Útil	350x570h mm
Dimensões (LxPxA)	400x714x250h mm
Peso	43 kg
Construção da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Qual é a espessura da placa de cozedura e qual o seu material?

A placa de cozedura possui uma espessura robusta de 15 mm e é fabricada em aço doce. O acabamento pode ser polido ou em cromo duro, garantindo durabilidade e excelente desempenho térmico para as suas preparações culinárias.

Este fry-top permite a cozedura de diferentes alimentos sem misturar sabores?

Sim, o acabamento cromado da placa permite a cozedura sequencial de distintos alimentos sem o risco de transferência de odores e sabores. Isso elimina a necessidade de limpar a placa entre cada preparação, otimizando o seu tempo e a qualidade dos pratos.

Como funciona o sistema de descarga de gorduras?

A descarga de gorduras é feita através de uma gaveta extraível em aço inoxidável, com capacidade para até 2 litros. Este sistema foi concebido para facilitar a limpeza e manter a sua área de trabalho higienizada, recolhendo eficientemente os resíduos.

É possível integrar este fry-top com outros equipamentos da mesma linha?

Sim, este fry-top pertence à Linha 700, o que permite a sua integração com outros elementos através de tapajuntas. Essa funcionalidade facilita a criação de uma área de trabalho contínua e harmoniosa na sua cozinha profissional.

Quais as dimensões e peso deste equipamento?

As dimensões compactas do equipamento são 400x714x250h mm, com um peso de 43 kg, tornando-o fácil de instalar em bancadas de cozinha. A superfície útil de cozedura é de 350x570h mm, oferecendo um espaço generoso para as suas necessidades diárias.