

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

Fry Top a Gás Aço Cromado Magnético Linha 700 70cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG77TLC	Modelo:	MFTG77TLC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG77TLC
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Fry-Top

Descricao Resumida

Fry top a gás de bancada, em aço cromado duro, 70cm. Ideal para cozinhas profissionais, permite cozinhar vários alimentos sem misturar sabores.

Descricao Completa

fry top a gás — Plancha a Gás — Principais Vantagens

Este fogão industrial de bancada, com a sua superfície de aquecimento em aço cromado, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade na preparação de diversos alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade, enquanto o acabamento cromado permite cozinhar diferentes produtos sem contaminação de sabores ou cheiros, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a necessidade de limpeza constante entre utilizações. A gaveta de recolha de gorduras extraível facilita ainda mais a manutenção diária.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, este equipamento de confeção é perfeito para grelhar carnes, peixes, vegetais ou para preparar pequenos-almoços e lanches. A sua capacidade de cocção diferenciada, graças aos queimadores independentes, oferece a flexibilidade necessária para gerir várias tarefas em simultâneo. A menor dispersão de calor da superfície cromada contribui para um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa, melhorando a produtividade em horários de pico.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Superfície	Placa lisa em aço cromado duro
Espessura da Placa	15 mm
Potência total	11,0 kW
Queimadores	2 x 5,5 kW
Superfície Útil	650x570h mm
Dimensões	700x714x250h mm

Característica	Detalhe
Peso	75 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Coleta de Gorduras	Gaveta extraível em aço inoxidável, capacidade 2 litros

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem do acabamento cromado na superfície de cozedura?

R: O acabamento cromado permite cozinhar diferentes alimentos consecutivamente sem transferir odores ou sabores, eliminando a necessidade de limpar a chapa entre cada preparação. Além disso, melhora a higiene e facilita a limpeza geral.

P: Este equipamento pode ser utilizado para diferentes tipos de cocção em simultâneo?

R: Sim, o controlo independente dos queimadores permite gerir diferentes zonas de temperatura na superfície, tornando possível cozinhar vários alimentos com requisitos distintos ao mesmo tempo.

P: Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

R: A limpeza é simplificada pela gaveta extraível em aço inoxidável para recolha de gorduras, com capacidade de até 2 litros. A superfície cromada também facilita a remoção de resíduos.

P: Onde é que este fry top deve ser instalado numa cozinha profissional?

R: Este fry top de bancada é ideal para ser instalado sobre uma bancada de trabalho, integrando-se facilmente em qualquer linha de confeção profissional, nomeadamente na Linha 700.

P: A superfície cromada afeta a eficiência energética ou o ambiente de trabalho?

R: A superfície cromada caracteriza-se por uma menor dispersão de calor, o que contribui para um ambiente de trabalho mais confortável, evitando calor excessivo e potencialmente otimizando o consumo energético em comparação com superfícies de outros materiais.