

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 EMPPLS9IE030 Linha 900 18 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IE030	Modelo:	EMPPLS9IE030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	154 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IE030
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Fry-Top elétrico de 18 kW. Chapa retificada de 12 mm em aço inox. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo eficiência e durabilidade na confecção.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Top Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este fry-top elétrico da Linha 900 oferece um desempenho excepcional e durabilidade. A sua chapa de confecção retificada de 12 mm em aço, com peto em aço inoxidável, garante uma distribuição uniforme do calor e uma limpeza simplificada, essencial para ambientes de alta produção.

Equipado com resistências de elevada potência e controlo termostático preciso, este equipamento permite cozinhar uma variedade de pratos com resultados consistentes. A estrutura robusta em aço inoxidável confere-lhe resistência à corrosão e uma longevidade superior, representando um investimento vantajoso para a sua operação. Os indicadores de funcionamento e alimentação facilitam a monitorização e o uso diário.

A gaveta amovível para recolha de gorduras, também em aço inoxidável, assegura uma gestão de resíduos eficiente e uma manutenção higiénica do aparelho. Este fritador de bancada alia-se à exigência da restauração moderna e da hotelaria, onde a eficácia e a higiene são prioritárias.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos, desde restaurantes movimentados, cantinas escolares e de empresas, a ementas para hotelaria de grande escala. A sua capacidade de resposta à procura constante contribui para a otimização dos tempos de confecção e para a qualidade final dos alimentos. Este utensílio de cozinha é robusto e está apto a operar em ambientes de cozinha intensiva, onde o equipamento neutro é um valor acrescentado.

É uma solução versátil para cozinhar carnes, peixes, vegetais e ovos, adaptando-se a diferentes estilos de cozinha, desde a gastronomia tradicional à contemporânea. A linha 900 foi especificamente concebida para encaixar em layouts de cozinhas industriais, proporcionando uma continuidade estética e funcional.

Características Técnicas

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

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Confeção	Aço retificado de 12 mm de espessura com peto em aço inoxidável soldado
Painéis Laterais, Comandos e Chaminés	Aço inoxidável
Resistências	Alta potência, aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostato regulável até 300°C com termostato de segurança
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Canal de Limpeza	Com orifício para evacuação de gordura, aço inoxidável
Gaveta de Recolha de Gorduras	Amovível, aço inoxidável
Fundo	900 mm
Controlos	3
Tipo de Placa	Retificada
Espessura da Placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	18,00 kW
Peso	154 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a potência deste fry-top elétrico e o que implica para a confeção?

Com 18 kW de potência, este fry-top garante um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, essencial para manter a produtividade em períodos de pico de serviço intenso e satisfazer a sua clientela exigente.

De que forma a chapa retificada de 12 mm melhora a experiência de cozinhar?

A espessura e o tipo de material da chapa asseguram uma distribuição de calor superior e uma retenção de temperatura otimizada, permitindo cozinhar com precisão e obter superfícies crocantes e uniformemente douradas nos alimentos.

Como é controlada a temperatura neste equipamento e quais os seus benefícios?

O fry-top dispõe de um termostato de trabalho regulável até 300°C e um termostato de segurança. Este controlo permite ajustar com rigor a temperatura para diferentes tipos de alimentos, evitando sobreaquecimento e garantindo segurança no uso diário do aparelho.

A limpeza e manutenção deste fry-top são complexas?

Não, a estrutura em aço inoxidável e o peto soldado desde a parte superior facilitam a limpeza. O canal com orifício para evacuação de gordura e a gaveta recolhadora amovível, simplificam a remoção de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável no seu espaço de restauração.

É possível integrar este fry-top noutras configurações de cozinha existentes?

Sim, sendo parte da Linha 900, este fry-top foi concebido para uma integração harmoniosa e eficiente em cozinhas profissionais que já utilizem equipamentos desta mesma linha, garantindo coesão estética e funcionalidade no seu ambiente de trabalho.