

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 Retificado 26 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IG030	Modelo:	EMPPLS7IG030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	133 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IG030
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto, 26 kW, com placa de aço retificado de 12 mm e gaveta de recolha de gorduras, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fry-top a gás — Chapa de Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi desenvolvido para cozinhas profissionais exigentes, garantindo uma confeção rápida e homogénea. O seu design em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza diária, tornando-o um aliado indispensável para qualquer negócio de restauração. Conte com esta chapa para elevar a qualidade dos seus pratos e otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A superfície de cozedura em aço retificado de 12 mm permite uma distribuição de calor superior, ideal para uma vasta gama de alimentos. Inclui um queimador tubular com sistema de segurança, termopar e chama piloto, proporcionando um controlo preciso da temperatura. Versátil, este fry-top vem pré-adaptado para gás propano-butano, com injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, snack-bares, food trucks e unidades de catering que procuram um aparelho de confeção fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta e a superfície de cozedura de grandes dimensões permitem preparar múltiplas doses em simultâneo, otimizando o serviço durante os períodos de maior afluência. Este equipamento é ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo preparar refeições completas.

A conceção inteligente com canal de limpeza e gaveta de recolha de gorduras removível simplifica a manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico. A durabilidade do aço inoxidável garante que este fry-top suportará o uso intensivo diário, representando um investimento sólido para o seu negócio de hotelaria. Mantenha os seus clientes satisfeitos com pratos perfeitamente cozinhados, sempre.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Placa de confeção	Aço retificado, 12 mm espessura
Peto	Aço inoxidável soldado, estanque
Painéis	Laterais, comandos e chaminés em aço inoxidável
Queimador	Tubular, chama uniforme, válvula de segurança, termopar, chama piloto
Ignição	Piezoelétrica
Sistema de limpeza	Canal e orifício para evacuação de gordura em aço inoxidável
Gaveta	Aço inoxidável, removível, para recolha de gorduras
Gás	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo	700 mm
Válvulas de gás	3
Tipo de placa	Retificada
Espessura da placa	12 mm
Potência	26,00 kW
Peso	133 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de confeção?

A placa de confeção é fabricada em aço retificado com uma espessura de 12 mm, garantindo uma retenção e distribuição de calor excecionais para uma confeção uniforme de todos os tipos de alimentos.

É possível converter o equipamento para gás natural?

Sim, o fry-top é fornecido pré-disposto para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertido para funcionar com gás natural, adaptando-se às suas necessidades.

Como se realiza a limpeza da superfície de cozedura?

A limpeza é simplificada graças ao seu canal de limpeza integrado e um orifício específico para a evacuação de gorduras, ambos fabricados em aço inoxidável. Adicionalmente, a gaveta de recolha

de gorduras é extraível, facilitando ainda mais a manutenção higiénica do aparelho.

Que tipo de segurança oferece o queimador tubular?

O queimador tubular deste modelo foi desenhado para uma distribuição de calor uniforme e conta com uma válvula de segurança, termopar e chama piloto, assegurando um funcionamento seguro e estável em todos os momentos.

Qual a durabilidade esperada do equipamento?

Construído integralmente em aço inoxidável, este fry-top profissional é altamente resistente à corrosão e ao uso intensivo, prometendo uma longa vida útil e um desempenho consistente em ambientes de restauração de grande atividade.