

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

Fritadeira Elétrica Bancada Linha 700 8,4 kW 800x730x300h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IE020	Modelo:	EMPPLS7IE020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	800 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IE020
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Placa de aço retificado de 12mm e 8,4 kW de potência.

Descricao Completa

fry-top elétrico — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta retificadora elétrica de bancada da Linha 700 proporciona uma solução de confecção robusta e eficiente. A sua placa de cozedura em aço retificado de 12 mm garante aquecimento rápido e uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos. Com um design pensado para a máxima higiene e durabilidade, a estrutura em aço inoxidável e o peto soldado facilitam a limpeza diária, enquanto o controlo de temperatura preciso assegura resultados culinários consistentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, cadeias de restauração rápida, cafetarias e outras cozinhas com volume de trabalho elevado. A sua potência e controlo de temperatura preciso tornam-na ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo para preparar sanduíches e outros pratos que requerem uma superfície de cozedura reta e consistente. A gaveta de recolha de gordura removível simplifica a manutenção, contribuindo para uma operação mais limpa e organizada.

Características Técnicas

Estrutura:	Aço inoxidável
Placa de Cozedura:	Aço retificado de 12 mm
Peito:	Aço inoxidável soldado (assegura estanquidade)
Painéis:	Laterais, de comandos e chaminés em aço inoxidável

Resistências:	Aço inoxidável de alta potência
Controlo de Temperatura:	Termostato de trabalho regulável até 300°C
Segurança:	Termostato de segurança equipado
Indicadores:	De funcionamento e alimentação
Canal de Limpeza:	Com orifício para limpeza e evacuação de gordura em aço inoxidável
Gaveta recolhe-gorduras:	Extraível em aço inoxidável
Fundo:	700 mm
Controlos:	2
Tipo de Placa:	Retificada
Espessura da Placa:	12 mm
Tensão:	400 V
Potência:	8,4 kW
Peso:	97 kg
Dimensões:	800x730x300 mm (Largura x Profundidade x Altura)

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa de cozedura retificada?

A placa retificada de 12 mm de espessura garante uma distribuição de calor mais consistente e evita deformações, o que resulta numa cozedura mais uniforme e eficiente dos alimentos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável, o peto soldado e o canal de limpeza com gaveta recolhe-gorduras removível foram concebidos para facilitar a limpeza profunda e rápida no dia a dia da sua cozinha.

Posso controlar a temperatura com precisão?

Sim, o controlo de temperatura é feito através de um termostato regulável que permite atingir até 300°C, assegurando a temperatura ideal para diversos tipos de confeção.

Para que tipo de espaços profissionais é este equipamento mais indicado?

É ideal para espaços como restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma superfície de

cozedura robusta e fiável para grelhar e confeccionar uma variedade de pratos.

Que medidas de segurança possui?

Para além do controlo de temperatura preciso, este equipamento inclui um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.