

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry Top Elétrico Cromado - Linha 600 (400x600x300 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	CO18801	Modelo:	18801
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18801
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600

Descrição Resumida

Fry top elétrico cromado compacto (400x600 mm) para cozinhas profissionais, controlo preciso de temperatura (50-320 °C) e fácil limpeza.

Descrição Completa

Fry Top elétrico — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Este queimador de bancada elétrico cromado, projetado para durabilidade e eficiência, oferece uma superfície de confeção superior que otimiza a cozedura para resultados consistentes em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante estabilidade e longevidade, mesmo em ambientes de uso intensivo. Equipado com um sistema de controlo de temperatura por termostato, permite ajustes precisos entre 50 e 320 °C, ideal para uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo sempre o ponto de cocção desejado. A chapa cromada, além de ser esteticamente apelativa, facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a máxima higiene na sua restauração.

O design inteligente inclui um isolamento eficaz para prevenir o sobreaquecimento da estrutura e minimizar a perda de energia, traduzindo-se em poupança na sua fatura energética. A superfície de confeção é ligeiramente inclinada, facilitando o escoamento de líquidos e gorduras para um tabuleiro de recolha de óleo usado, simplificando ainda mais a limpeza e garantindo uma operação mais saudável. As esquinas curvas são mais um detalhe que contribui para a facilidade de limpeza, eliminando cantos onde resíduos se possam acumular, o que é crucial para manter os mais altos padrões de higiene. Este equipamento é a escolha ideal para cozinhas que procuram um desempenho fiável e uma operação descomplicada.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, food trucks e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de cozedura rápida e eficiente. A versatilidade da sua placa cromada permite confeccionar diversos produtos como hambúrgueres, bifes, ovos, legumes salteados e panini, adaptando-se perfeitamente a diferentes ementas. A alta potência e o controlo preciso da temperatura tornam-no indispensável em cozinhas com elevado volume de produção, onde a agilidade e a qualidade são prioritárias. A sua dimensão compacta (400 x 600 x 300 mm) é perfeita para otimizar o espaço em bancadas de trabalho, tornando-o um equipamento valioso para cozinhas compactas ou como

complemento a outras máquinas de confeção. O Fry Top é concebido para suportar o rigor do uso diário, oferecendo uma solução duradoura para o seu negócio.

Características Técnicas

Tipo	Fry Top Elétrico
Placa	Cromada (Aço ST 52)
Potência	3 kW
Alimentação	400V/3N/50Hz
Controlo de Temperatura	Termostato Elétrico
Intervalo de Temperatura	50-320 °C
Características Adicionais	Superfície inclinada com drenagem, gaveta de recolha de óleo, isolamento para evitar sobreaquecimento e perda de energia, esquinas curvas para fácil limpeza.
Dimensões (L x P x A)	400 x 600 x 300 mm
Peso	41 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma placa cromada?

A placa cromada proporciona uma superfície de confeção antiaderente e de alta durabilidade, que distribui o calor uniformemente e facilita bastante a limpeza, tornando-a ideal para uso profissional intensivo.

2. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento dispõe de um controlo de temperatura ajustável por termostato elétrico, permitindo uma regulação precisa entre 50 e 320 °C para confeccionar uma variedade de produtos com exatidão.

3. Como é feita a limpeza e manutenção deste fry top?

A limpeza é simplificada pela superfície inclinada da placa que drena os líquidos para uma gaveta de recolha de óleo, e pelas esquinas curvas que evitam a acumulação de resíduos, garantindo uma higiene impecável.

4. Este equipamento é adequado para utilização contínua?

Sim, devido ao seu isolamento interno, este fry top foi concebido para suportar um uso contínuo em cozinhas profissionais, minimizando a perda de energia e evitando o sobreaquecimento da estrutura.

5. Em que tipo de estabelecimentos este fry top é mais utilizado?

É amplamente utilizado em restaurantes, cafetarias, food trucks, e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento versátil e eficiente para grelhar e cozinhar rapidamente.