

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Fry-Top Elétrico Profissional 800mm PLCE8100

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLCE8100	Modelo:	HRPLCE8100
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785860

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLCE8100
EAN	8437006785860
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de 800mm para confeitura rápida e uniforme. Estrutura em aço inoxidável com gaveta de gordura e termopar de segurança.

Descricao Completa

Desenvolvido para as exigências da restauração moderna, este grelhador elétrico de bancada oferece uma solução robusta para a confeitura de pratos diversos. Com uma placa de cozedura de 6mm de espessura e controlo preciso da temperatura, garante resultados consistentes e uma preparação ágil, essencial para a dinâmica das cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também facilita a manutenção diária, permitindo que a sua equipa se foque na excelência do serviço.

fry-top elétrico — Características Técnicas

Dimensões Úteis	800x470x230 mm
Potência Elétrica	5 KW/230 V
Peso Líquido	35 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Espessura da Placa	6 mm
Recolha de Gordura	Gaveta removível frontal
Dispositivo de Segurança	Termopar de segurança
Estabilidade	Pernas ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este chapão elétrico é uma aquisição estratégica para qualquer cozinha que valorize a versatilidade e a rapidez no serviço. É ideal para a confeitura de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos, perfeitos para a ementa do almoço em restaurantes movimentados ou para a preparação de um buffet num hotel de quatro estrelas. A sua capacidade de resposta a picos de

procura otimiza o fluxo de trabalho e assegura que cada prato é servido com a máxima qualidade e eficiência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste fry-top elétrico reside na combinação de robustez e funcionalidade. Ao contrário de modelos genéricos, a placa de 6mm de espessura e a distribuição uniforme de calor garantem uma cozedura impecável, prevenindo quebras de temperatura durante o uso contínuo. A gaveta de recolha de gordura removível simplifica a higiene e o controlo de HACCP, poupando tempo valioso à sua equipa e prolongando a vida útil do equipamento. Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e performance superior, este equipamento é um investimento que se traduz em rentabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de um fry-top elétrico para uma cozinha profissional??

O fry-top elétrico proporciona uma distribuição de calor homogénea e precisa, essencial para uma confeção consistente. Permite uma preparação rápida de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante períodos de maior movimento no seu restaurante ou cafetaria.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e à gaveta removível para recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza regular da placa após cada utilização e uma desengorduragem completa no final do serviço para preservar a higiene e durabilidade do equipamento.

Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos??

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, hotéis e cozinhas de catering que exigem robustez e eficiência. A sua capacidade de preparação rápida é perfeita para ementas diversificadas.

Quais as dimensões e potência elétrica do fry-top PLCE8100??

O fry-top possui dimensões úteis de 800x470x230 mm, tornando-o compacto e eficiente para bancadas de cozinha. Opera com uma potência elétrica de 5 KW a 230 V, garantindo um aquecimento rápido e uma performance energética otimizada.

Que medidas de segurança integra o fry-top elétrico PLCE8100??

O equipamento está munido de um termopar de segurança que monitoriza a temperatura, prevenindo o sobreaquecimento e assegurando a segurança operacional. As pernas ajustáveis garantem uma estabilidade superior em qualquer superfície de trabalho.