

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Aço Rectificado 1000mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC10100RT	Modelo:	HRPLC10100RT
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786171

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC10100RT
EAN	8437006786171
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Cozinhe com excelência num fry-top a gás de aço rectificado de 1000mm. Ideal para restaurantes, garante calor uniforme, rapidez e facilidade de limpeza.

Descricao Completa

Prepare uma variedade de pratos com rapidez e perfeição no seu estabelecimento. O fry-top a gás de aço rectificado 1000mm foi concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição de calor superior e uma fiabilidade excecional em cada utilização. A sua construção robusta em aço inoxidável e as funcionalidades pensadas para o dia-a-dia traduzem-se em maior produtividade e menor tempo de inatividade.

fry-top a gás — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Pernas	Ajustáveis em altura
Gaveta de recolha de gordura	Removível, frontal
Chapa de cozedura	Aço rectificado, 15 mm espessura
Termopar de segurança	Sim
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Entrada de gás	Traseira
Dimensões úteis (LxPxA)	1000 x 470 x 230 mm
Potência a gás	12 kW
Peso	64 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes de grande volume, cafetarias com serviço de refeições rápidas e hotéis que exigem versatilidade na preparação de ementas. Ideal para confeccionar desde ovos e bacon ao pequeno-almoço, a bifes, hambúrgueres e vegetais para o almoço e jantar. A superfície de 1000mm permite cozedura simultânea de vários itens, otimizando o fluxo de trabalho durante o pico de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de um equipamento de confeção é crucial para a rentabilidade do seu negócio. Este fry-top destaca-se pela sua chapa de aço rectificadado de 15mm, que retém e distribui o calor de forma excecionalmente homogénea, resultando em alimentos cozinhados na perfeição e sem pontos frios. A segurança é reforçada pelo termopar, enquanto a gaveta de gordura frontal simplifica a limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção diária recomendada para o fry-top a gás??

Após cada uso, limpe a chapa com um raspador para remover resíduos e, em seguida, use um pano húmido para uma limpeza mais profunda. A gaveta de recolha de gordura deve ser esvaziada e lavada diariamente para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento.

Este fry-top é adequado para um restaurante com elevado volume de pedidos??

Sim, com uma superfície útil de 1000x470mm e uma potência de 12 kW, este fry-top a gás é perfeitamente dimensionado para suportar um alto volume de confeções. Permite cozinhar múltiplos pratos simultaneamente, otimizando a eficiência durante os períodos de maior afluxo.

Como é garantida a segurança na utilização deste equipamento a gás??

O equipamento integra um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente, prevenindo fugas. Além disso, os queimadores em aço inoxidável com ignição automática oferecem um controlo fiável e seguro.

Qual a vantagem da chapa de aço rectificadado de 15mm de espessura??

A chapa de aço rectificadado com 15mm de espessura assegura uma distribuição de calor excecionalmente uniforme por toda a superfície de cozedura. Esta característica é fundamental para evitar pontos quentes ou frios, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em todos os alimentos preparados.

Este fry-top pode ser instalado em qualquer cozinha profissional??

Sim, o design com pernas ajustáveis em altura permite uma adaptação flexível a diferentes ambientes e bancadas de trabalho. A entrada de gás traseira facilita a conexão e otimiza o espaço na cozinha, tornando-o versátil para diversas configurações.