

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 com Fogão, Aço Retificado Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC6100RTF	Modelo:	HRPLC6100RTF
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786232

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC6100RTF
EAN	8437006786232
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fry-top a gás e fogão integrados para cozinhas profissionais. Aço retificado, 15mm espessura, potência 11,3 kW. Versatilidade e eficiência na confecção diária.

Descricao Completa

Este equipamento combina a eficiência de um fry-top com a versatilidade de um fogão a gás, sendo a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram maximizar a produtividade e a flexibilidade na confecção. Permite grelhar e cozinhar em simultâneo, otimizando o espaço de trabalho e acelerando o serviço. O seu design robusto em aço inoxidável e a tecnologia de distribuição homogênea do calor garantem resultados de excelência e uma performance duradoura em ambientes de elevada exigência.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Material da Placa de Cozedura	Aço retificado, 15 mm de espessura
Pernas	Ajustáveis em altura
Gaveta de recolha de gordura	Removível, na parte frontal
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Dispositivo de segurança	Termopar de segurança
Entrada de gás	Traseira
Dimensões úteis (L x P x A)	930 x 470 x 230 mm
Potência a gás (total)	11,3 kW
Potência por queimador	3,3 kW
Peso líquido	45 kg

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes movimentados, cozinhas de hotelaria com ementas variadas e serviços de catering que exigem agilidade, este equipamento é perfeito para preparar desde pequenos-almoços a la carte até o serviço de almoço e jantar. A capacidade de grelhar carnes, peixe e legumes no fry-top, enquanto o fogão permite o aquecimento de molhos ou a confeção de acompanhamentos, torna-o indispensável para chefes que procuram maximizar a produção e a qualidade dos pratos com eficácia, mesmo em momentos de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste combinado fry-top e fogão representa um investimento na versatilidade e durabilidade da sua cozinha profissional. O corpo em aço inoxidável e a chapa retificada de 15 mm de espessura asseguram uma longa vida útil e resistência intensiva ao uso diário, enquanto os queimadores em aço inoxidável com ignição automática simplificam a operação. A sua capacidade de manter uma temperatura uniforme em toda a superfície do fry-top garante uma confeção consistente, e a gaveta de gordura removível facilita significativamente a limpeza, contribuindo para a manutenção das normas de higiene exigidas.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço retificado na placa de confeção??

A chapa em aço retificado de 15 mm oferece uma superfície de cozedura extremamente robusta e com excelente retenção de calor. Isto resulta numa distribuição de temperatura muito mais uniforme, ideal para grelhar alimentos de forma consistente e rápida.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e à gaveta frontal removível para recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza da chapa após cada utilização com uma espátula e desengordurante específico para superfícies quentes, garantindo assim a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Este combinado é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, a combinação de fry-top e fogão num único módulo foi pensada para otimizar o espaço em cozinhas com limitações. Oferece duas funções de confeção essenciais num único footprint, permitindo uma maior eficiência operacional sem comprometer a capacidade de produção.

Qual a importância do termopar de segurança??

O termopar de segurança é um componente crucial que monitoriza a chama dos queimadores. Caso a chama se apague acidentalmente, o termopar corta automaticamente o fornecimento de gás, prevenindo fugas e garantindo a máxima segurança na sua cozinha.

Este equipamento requer instalação profissional??

Sim, como todos os equipamentos a gás para uso profissional, a instalação deve ser realizada por técnicos certificados. Isto assegura que o equipamento cumpre todas as normas de segurança aplicáveis e funciona de forma otimizada desde o primeiro dia de utilização.