

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

Fry-Top a Gás Profissional com Placa de Cozedura 930mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC6100F	Modelo:	HRPLC6100F
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785822

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC6100F
EAN	8437006785822
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fry-Top a gás profissional em aço inox com placa de cozedura de 930mm, ideal para uma preparação rápida e homogênea. Robusto e seguro para a sua cozinha.

Descricao Completa

Este equipamento combina robustez e eficiência essenciais para cozinhas profissionais exigentes. A sua placa de cozedura de 6 mm de espessura assegura uma distribuição de calor superior, crucial para a confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos. Com um design integral em aço inoxidável e pernas ajustáveis em altura, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente de trabalho, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua área de confeção.

Fry-Top a Gás Profissional — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Pernas	Ajustáveis em altura
Gaveta recolha gordura	Removível, frontal
Espessura da placa	6 mm
Termopar	De segurança
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Entrada de gás	Traseira
Dimensões úteis (CxPxA)	930x470x230 mm
Potência a gás	11,3 KW
Potência por queimador	3,3 KW
Peso líquido	32 kg

Aplicações Profissionais

Este fry-top é a solução ideal para restaurantes de média a grande dimensão, cafetarias com elevado fluxo de clientes, serviços de catering exigentes e hotéis que requerem um equipamento de cozedura fiável e de alto desempenho para o serviço contínuo. É perfeitamente adequado para a confeção rápida de ementas durante o pico do almoço ou jantar, na preparação de pratos grelhados e salteados, ou como uma versátil placa de apoio para a diversificação da ementa diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste fry-top reside na sua capacidade de combinar potência, segurança e durabilidade. Os queimadores em aço inoxidável, equipados com ignição automática e o termopar de segurança, garantem uma operação eficiente e tranquila, minimizando riscos. A gaveta frontal removível para a recolha de gordura simplifica enormemente a rotina de limpeza, um aspeto fundamental para a manutenção da higiene em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma vida útil prolongada, resistindo ao desgaste intenso do dia a dia.

Perguntas Frequentes

Como garantir a melhor distribuição de temperatura no fry-top??

A placa de cozedura de 6 mm de espessura e os queimadores em aço inoxidável deste equipamento foram concebidos para assegurar uma distribuição homogénea do calor, otimizando a confeção dos alimentos em toda a superfície. Cada queimador possui ignição automática, facilitando o controlo e a precisão na cozedura.

Qual a importância do corpo em aço inoxidável neste equipamento??

O corpo em aço inoxidável confere ao fry-top uma robustez excecional e resistência à corrosão, fatores cruciais para a durabilidade em ambientes de cozinha profissional de alta exigência. Adicionalmente, este material facilita significativamente a limpeza e manutenção, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar.

Este fry-top é fácil de limpar após utilização intensiva??

Sim, a limpeza do fry-top é bastante simplificada graças à gaveta frontal removível, especificamente desenhada para a recolha eficiente de gordura e resíduos alimentares. Esta funcionalidade permite uma remoção rápida e higiénica, garantindo uma manutenção sem esforço e um ambiente de trabalho sempre limpo.

Como posso otimizar a instalação deste equipamento na minha cozinha??

As pernas ajustáveis em altura permitem uma adaptação perfeita à ergonomia da sua cozinha profissional, garantindo estabilidade e o alinhamento ideal com outras bancadas ou módulos de

confeção. A entrada de gás traseira otimiza a ligação, permitindo uma instalação mais organizada e um melhor aproveitamento do espaço disponível.

Quais as características de segurança deste fry-top a gás??

Este fry-top integra um termopar de segurança que monitoriza continuamente a chama, ativando automaticamente o corte do fluxo de gás em caso de deteção de falha ou extinção. Esta tecnologia é fundamental para prevenir acidentes e garantir a segurança operacional da sua equipa e do seu estabelecimento.