

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 Eléctrico Profissional de Bancada 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLCE6100	Modelo:	HRPLCE6100
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785846

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLCE6100
EAN	8437006785846
Energia	Eléctrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada 600mm em aço inox, ideal para selar e grelhar rapidamente com 4 kW de potência. Limpeza fácil e distribuição homogênea de calor para alta performance.

Descricao Completa

Concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, o fry-top elétrico HRPLCE6100 eleva a eficiência na confecção. Este equipamento de bancada, com a sua superfície de cocção de 600mm de largura, permite uma preparação ágil de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais. A sua robusta placa de 6mm de espessura garante uma distribuição de temperatura impecável, crucial para resultados culinários uniformes e de alta qualidade em operações de serviço contínuo e exigente.

fry-top elétrico — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço Inoxidável
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	600 x 470 x 230 mm
Potência Elétrica	4 KW
Tensão	230 V
Peso Líquido	26 kg
Espessura da Placa de Cocção	6 mm
Gaveta de Recolha de Gordura	Removível (frontal)
Pernas	Ajustáveis em altura
Sistema de Segurança	Termopar
Controlo de Temperatura	Distribuição homogênea

Aplicações Profissionais

Este grelhador de placa é a escolha ideal para estabelecimentos de restauração que procuram otimizar o fluxo de trabalho. É perfeito para restaurantes com ementas diversificadas, snack-bares que servem refeições rápidas e saborosas, ou para complementar as estações de cocção em hotéis e buffets. A sua capacidade de selar e grelhar eficientemente torna-o indispensável para confeccionar hambúrgueres, bifes, ovos, legumes e muito mais, mantendo sempre a qualidade mesmo durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher o fry-top elétrico PLCE6100 significa investir em fiabilidade e performance. Construído integralmente em aço inoxidável, assegura não só uma durabilidade excecional, mas também uma higiene superior e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir as normas HACCP. A gaveta frontal removível para recolha de gordura simplifica a manutenção diária, enquanto as pernas ajustáveis em altura oferecem flexibilidade ergonómica, adaptando-se às necessidades da sua equipa e espaço. O termopar de segurança integrado proporciona tranquilidade, protegendo o equipamento e a sua operação.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a limpeza do fry-top??

A limpeza é simplificada pela gaveta removível de recolha de gordura na parte frontal. Recomenda-se a remoção diária da gaveta e a limpeza da placa de cocção após cada uso com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e durabilidade do equipamento.

Qual a espessura da placa de cocção??

A placa de cocção tem uma espessura robusta de 6 mm. Esta característica é fundamental para assegurar uma distribuição e retenção de calor eficazes, contribuindo para uma cocção uniforme e eficiente dos alimentos.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, com dimensões de 600x470x230 mm (LxPxA), este fry-top é um equipamento de bancada compacto e eficiente. É uma solução excelente para cozinhas com espaço otimizado, como em snack-bares ou áreas de preparação auxiliares.

Quais são as vantagens do aço inoxidável neste equipamento??

O corpo em aço inoxidável confere ao fry-top uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário em ambientes de cozinha profissional. Além disso, facilita a manutenção das rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

O equipamento garante uma distribuição de calor uniforme??

Sim, o design interno do fry-top é concebido para assegurar uma distribuição homogênea da temperatura por toda a superfície da placa. Isto é essencial para garantir que os alimentos são cozinhados de forma consistente, evitando pontos quentes ou frios.