

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top a Gás com Fogão Cromoduro - Cozedura Rápida

### Informacoes do Produto

|        |              |         |               |
|--------|--------------|---------|---------------|
| SKU:   | HRPLC8100CRF | Modelo: | HRPLC8100CRF  |
| Marca: | HRFAINCA     | EAN:    | 8437006786171 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HRFAINCA      |
| Modelo     | HRPLC8100CRF  |
| EAN        | 8437006786171 |
| Energia    | Gás           |
| Instalação | De Bancada    |
| Tipo       | Fogão         |

### Descricao Resumida

Fry-top a gás com fogão integrado em aço inoxidável e placa cromodura de 15mm. Cozedura rápida e homogénea para a sua cozinha profissional.

### Descricao Completa

O Fry-Top a Gás com Fogão Cromoduro PLC8100CRF redefine a eficiência na sua cozinha profissional, oferecendo uma solução de confeção versátil e de alto desempenho. Concebido para a preparação rápida e homogénea de uma vasta gama de alimentos, este equipamento robusto combina a precisão de uma placa cromodura com a funcionalidade de queimadores a gás, otimizando o seu espaço de trabalho e acelerando o serviço, mesmo nas horas de maior afluência.

#### Fry-Top a Gás — Características Técnicas

|                             |                                                                                              |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Corpo                       | Aço inoxidável                                                                               |
| Placa de Cozedura           | Cromoduro, 15 mm espessura                                                                   |
| Dimensões Úteis (C x L x A) | 1130x470x230 mm                                                                              |
| Potência a Gás Total        | 12,8 kW                                                                                      |
| Potência por Queimador      | 3,3 kW                                                                                       |
| Peso Líquido                | 57 kg                                                                                        |
| Segurança                   | Termopar de segurança em cada queimador                                                      |
| Queimadores                 | Aço inoxidável com ignição automática                                                        |
| Funcionalidades Adicionais  | Pernas reguláveis em altura, gaveta de recolha de gorduras amovível, entrada de gás traseira |

#### Aplicações Profissionais

A combinação de um fry-top com um fogão torna este equipamento indispensável para cozinhas de restaurantes de serviço rápido, cafetarias, ou buffets de hotel onde a diversidade na ementa e a celeridade são cruciais. Desde grelhar carnes e peixes na chapa cromodura até preparar molhos e acompanhamentos nos queimadores, este módulo permite otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura, garantindo resultados de confeção consistentes e de alta qualidade. Ideal para chefs que buscam uma solução compacta e multifuncional.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este fry-top com fogão diferencia-se pela sua construção em aço inoxidável, sinónimo de durabilidade e conformidade com as exigentes normas de higiene em cozinhas profissionais. A placa cromodura de 15mm não só garante uma distribuição de calor excecionalmente homogénea, como também resiste ao uso intensivo, prolongando a vida útil do equipamento e reduzindo os custos de manutenção a longo prazo. A segurança é primordial, com termopares em cada queimador e ignição automática, oferecendo tranquilidade à sua equipa. A gaveta de recolha de gorduras amovível simplifica a limpeza, essencial para manter os padrões HACCP rigorosos. Escolha este equipamento para um retorno rápido no investimento, traduzido em eficiência operacional e pratos de qualidade superior.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a espessura da placa de cozedura e qual o material??

*A placa de cozedura deste fry-top possui 15mm de espessura e é fabricada em aço cromoduro, garantindo elevada durabilidade e uma distribuição térmica superior. Este material é ideal para cozedura intensiva e fácil limpeza.*

### Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos??

*É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de versatilidade e rapidez na confeção, combinando as funcionalidades de um fry-top e um fogão numa única unidade.*

### Como é feita a recolha de gorduras e a limpeza do equipamento??

*O equipamento inclui uma gaveta frontal amovível para a recolha eficiente de gorduras, simplificando significativamente o processo de limpeza diária. A superfície em aço inoxidável e cromoduro facilita a higiene.*

### Quais as características de segurança deste fry-top com fogão??

*Incorpora um termopar de segurança em cada queimador, assegurando o corte de gás em caso de falha de chama. Além disso, cada queimador dispõe de ignição automática para um arranque seguro e prático.*

### **É possível instalar este fry-top em qualquer cozinha??**

*Graças às suas pernas reguláveis em altura e à entrada de gás traseira, este equipamento adapta-se facilmente a diferentes configurações de cozinha. As dimensões úteis também permitem uma integração flexível.*