

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 Aço Rectificado 800mm PLC8100RT

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC8100RT	Modelo:	HRPLC8100RT
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786027

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC8100RT
EAN	8437006786027
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 800mm com placa em aço retificado de 15mm. Duas zonas de calor independentes para confeitão rápida e eficiente.

Descricao Completa

O **grelhador profissional a gás** com placa em aço retificado de 800mm de largura, modelo PLC8100RT, é concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha. Este equipamento robusto permite uma confeitão rápida e uniforme, essencial para responder à exigência de um serviço contínuo. Com duas zonas de calor independentes e controlo preciso, terá a flexibilidade para preparar diversos alimentos simultaneamente, garantindo sempre a qualidade desejada.

Fry-Top a Gás Profissional — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável
Superfície de Confeitão	Aço retificado, 15 mm de espessura
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x470x230 mm
Potência a Gás	9,6 kW
Peso Líquido	52 kg
Zonas de Calor	2, independentes
Regulação de Temperatura	30-300° C por zona
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Segurança	Termopar de segurança
Controlo	Luzes piloto LED indicadoras de funcionamento
Tomada de Gás	Traseira
Pés	Reguláveis em altura

Gaveta de Gordura	Removível na parte frontal
-------------------	----------------------------

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitão é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida que exigem alta performance. Desde a preparação de carnes grelhadas e peixe, até legumes salteados e ovos, a sua placa retificada de 800mm permite uma produção eficiente para o serviço de almoço ou jantar, ou para a mise en place de buffets. A capacidade de manter zonas de temperatura distintas é perfeita para gerir diferentes pontos de confeitão em simultâneo sem contaminação de sabores.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir em durabilidade e precisão. O corpo em aço inoxidável e a placa em aço retificado de 15 mm asseguram uma longa vida útil e resistência à utilização intensiva. A distribuição homogénea do calor pelos queimadores em aço inoxidável, com ignição automática e termopar de segurança, garante um desempenho consistente e seguro. Para o seu Chef, a facilidade de controlo com as duas zonas independentes de calor e a simplicidade de limpeza com a gaveta de recolha de gordura removível traduzem-se em maior produtividade e menores custos operacionais.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de confeitão deste grelhador??

A placa de confeitão é fabricada em aço retificado com uma espessura robusta de 15 mm. Esta característica assegura uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, ideal para resultados de confeitão consistentes.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza diária é simplificada pela gaveta de recolha de gordura removível, localizada na parte frontal. O corpo em aço inoxidável também facilita a higienização, permitindo uma manutenção rápida e eficaz após cada utilização, cumprindo as normas de higiene.

Este grelhador permite cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo??

Sim, o equipamento dispõe de duas zonas de calor independentes, cada uma regulável entre 30-300° C. Esta funcionalidade permite cozinhar diferentes tipos de alimentos que requerem temperaturas distintas, otimizando a produção e a gestão do seu tempo na cozinha.

É seguro utilizar este tipo de grelhador a gás numa cozinha profissional??

A segurança é uma prioridade neste modelo, que inclui um termopar de segurança para interrupção do gás em caso de falha. Além disso, os queimadores em aço inoxidável possuem ignição automática, minimizando riscos e facilitando o arranque seguro do equipamento.

Quais as dimensões e peso deste grelhador??

O equipamento possui dimensões úteis de 800mm de largura, 470mm de profundidade e 230mm de altura. O seu peso líquido é de 52 kg, o que o torna robusto e estável para a instalação e uso diário na sua cozinha profissional.