

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

Fry-Top a Gás Cromoduro 800mm PLC8100CR Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC8100CR	Modelo:	HRPLC8100CR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786287

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC8100CR
EAN	8437006786287
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa cromoduro de 15mm, ideal para cozedura rápida e homogênea. Fácil de limpar e seguro com termopar.

Descricao Completa

Um fry-top a gás com placa cromoduro é um investimento essencial para qualquer cozinha profissional que exija eficiência e qualidade de confeção. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento garante uma distribuição de calor notavelmente uniforme e uma resposta térmica rápida, permitindo preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes seladas na perfeição a vegetais salteados, com resultados consistentes e saborosos.

Fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Pernas	Ajustáveis em altura
Gaveta de Gordura	Removível, frontal
Placa de Cozedura	Cromoduro de 15 mm
Sistema de Segurança	Termopar
Queimadores	Aço inoxidável
Ignição	Automática por queimador
Conexão de Gás	Traseira
Dimensões Úteis (LxPxA)	800 x 470 x 230 mm
Potência	9,6 kW
Peso Líquido	52 kg
Modelo	PLC8100CR

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com grande afluência como restaurantes de serviço contínuo, snack-bares movimentados, ou cozinhas de hotelaria que requerem cozedura rápida e consistente. Este equipamento é perfeito para confeccionar hambúrgueres, bifés, peixe, ovos, e vegetais, mantendo sempre a temperatura ideal para um resultado impecável, mesmo durante os picos de serviço. A sua robustez assegura durabilidade em ambientes exigentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinto pela sua placa cromoduro de 15mm, este fry-top a gás oferece uma resistência superior ao desgaste e uma facilidade de limpeza inigualável, reduzindo significativamente o tempo de higienização. A combinação de queimadores em aço inoxidável com ignição automática e termopar de segurança garante não só uma operação eficiente e segura, mas também uma poupança energética a longo prazo, elementos cruciais para a otimização de custos e a conformidade com as normas HACCP na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromoduro deste fry-top??

A placa cromoduro de 15mm oferece uma superfície de cozedura extremamente resistente, antiaderente e de aquecimento ultra-rápido. É ideal para uniformizar a confeção e facilitar a limpeza diária, otimizando o seu tempo na cozinha.

Este equipamento é adequado para cozinhas com elevado volume de trabalho??

Sim, a sua potência a gás de 9,6 kW e a distribuição homogénea de temperatura permitem uma preparação rápida e contínua de alimentos. É perfeita para períodos de grande afluxo em restaurantes, hotéis ou qualquer espaço de restauração.

Como é que a segurança é garantida no uso deste fry-top a gás??

O equipamento está equipado com um termopar de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Esta funcionalidade proporciona uma operação mais segura e em conformidade com as normas industriais.

Qual a manutenção e limpeza recomendadas para o fry-top cromoduro??

A superfície cromoduro beneficia de limpeza após cada utilização com produtos específicos e uma espátula macia, para manter o brilho e a antiaderência. A gaveta de recolha de gordura é facilmente removível para uma higiene completa e rápida.

Este fry-top pode ser integrado em qualquer bancada de cozinha profissional??

Sim, as suas pernas ajustáveis em altura permitem uma adaptação flexível a diversas bancadas de trabalho, assegurando uma instalação estável e ergonómica. As dimensões úteis de 800x470x230 mm facilitam a integração em módulos de confeção existentes.