

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 Cromoduro 600mm Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC600CR	Modelo:	HRPLC600CR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006778299

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC600CR
EAN	8437006778299
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry-Top a gás cromoduro de 600mm para confeitão rápida. Robusto, com placa de 15mm, controle preciso e limpeza fácil para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Para o profissional que exige rapidez e qualidade na confeitão, o Grelhador de Chapa a Gás Cromoduro de 600mm PLC600CR é a solução ideal. Concebido para ambientes de restauração de alto volume, este equipamento assegura uma distribuição de calor uniforme e um controle térmico preciso, essencial para grelhar carnes, peixes e legumes na perfeição. A sua superfície cromada de alta resistência não só garante a durabilidade como simplifica drasticamente a limpeza diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Fry-Top a gás — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	600x500x320 mm
Potência a Gás	8 kW
Peso Líquido	47 kg
Superfície de Confeitão	Placa de aço cromado de 15mm
Material dos Queimadores	Aço inoxidável
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Automática para cada queimador
Controle de Temperatura	Válvula termostática (para modelos cromados)
Gaveta de Gordura	Amovível, frontal
Estrutura	Pernas ajustáveis, ligação de gás traseira, paleta soldada por robô, linhas curvas para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Este equipamento é particularmente indicado para cozinhas de restaurantes, snack-bares, food trucks e cafetarias que servem refeições rápidas e necessitam de uma superfície de grelhar de alta performance. A sua capacidade de resposta térmica e a facilidade de limpeza tornam-no indispensável para gerir picos de procura, desde o rush do almoço num estabelecimento de restauração até à preparação de ementas variadas num buffet de hotel.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste Fry-Top reside na sua placa cromada de 15mm de espessura, que não só confere uma durabilidade superior, mas também assegura uma distribuição homogénea do calor, evitando pontos quentes e frios que comprometem a qualidade dos alimentos. O termopar de segurança e a ignição automática em cada queimador garantem uma operação segura e eficiente, enquanto o design com linhas curvas e a gaveta coletora de gordura amovível facilitam a manutenção e a higiene, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar. É um investimento que se traduz em maior produtividade e menor tempo de inatividade.

Perguntas Frequentes

Como é efetuada a limpeza e manutenção diária deste Fry-Top??

A limpeza é simplificada pela sua superfície cromada com ranhura mecanizada e pelas linhas curvas que minimizam acumulação de resíduos. A gaveta coletora de gordura amovível na parte frontal permite um esvaziamento e lavagem rápidos, assegurando a higiene necessária após cada utilização.

Que tipo de ligação de gás é necessária para este equipamento??

O Fry-Top foi concebido para ligação a gás e possui a entrada na parte traseira do equipamento. Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento, de acordo com as normas em vigor.

É possível ajustar a altura do Fry-Top para se adaptar à bancada da cozinha??

Sim, o equipamento está equipado com pernas ajustáveis. Esta funcionalidade permite adaptar a altura do Fry-Top à ergonomia da sua cozinha, otimizando o conforto e a segurança da equipa durante a preparação dos alimentos.

Qual a principal vantagem da placa cromada de 15mm em comparação com outras superfícies de confeção??

A placa de aço cromado de 15mm oferece uma durabilidade excecional e uma excelente inércia térmica, o que garante uma distribuição homogénea da temperatura. Isto resulta numa confeção mais uniforme dos alimentos, menor aderência e uma limpeza significativamente mais fácil,

prolongando a vida útil do equipamento.

Este Fry-Top possui características de segurança para evitar acidentes na cozinha??

Sim, a segurança é uma prioridade. O equipamento inclui um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, e cada queimador possui ignição automática, eliminando a necessidade de isqueiros externos e minimizando riscos de queimaduras.