

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 900mm Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC900CR	Modelo:	HRPLC900CR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006778282

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC900CR
EAN	8437006778282
Energia	Gás
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry-top a gás cromoduro 900mm com placa lisa para cozedura rápida e uniforme. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Agilize a confeção na sua cozinha profissional com o **fry-top a gás cromoduro** de 900mm. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento assegura uma distribuição térmica exceccionalmente homogénea e um controlo preciso, fundamental para uma ementa diversificada. A superfície em aço cromado, com 15mm de espessura, garante não só durabilidade superior, mas também uma notável facilidade de limpeza e manutenção, otimizando os seus fluxos de trabalho durante os períodos de maior afluxo.

Fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

Tipo de Energia	Gás
Potência a Gás	9,6 kW
Dimensões Úteis da Placa (C x P)	900 x 500 mm
Profundidade Total	320 mm
Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço cromado retificado
Material dos Queimadores	Aço inoxidável
Peso Líquido	66 kg
Características de Segurança	Termopar de segurança, ignição automática individual
Controlo de Temperatura	Válvula termostática

Design para Limpeza	Ranhura mecanizada para gordura, linhas curvas, gaveta coletora amovível
Instalação	Pernas ajustáveis, ligação de gás traseira

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção robusto é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e eficácia. Desde a preparação de hambúrgueres e ovos em snack-bares movimentados, ao grelhar de peixe fresco e vegetais em restaurantes à la carte, a sua capacidade de atingir e manter temperaturas elevadas de forma consistente garante resultados culinários de excelência. É perfeito para cozinhas de hotéis que servem pequenos-almoços buffet ou para operações de catering que necessitam de um desempenho fiável sob pressão de serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A placa de cozedura de 15mm em aço cromado retificado distingue este fry-top, oferecendo uma superfície de grelha que é não só extremamente duradoura, mas também significativamente mais fácil de limpar do que alternativas em aço simples. A presença de uma válvula termostática nos modelos cromados permite um controlo de temperatura superior, essencial para evitar quebras de temperatura durante o serviço e garantir uma confeção precisa. Os queimadores em aço inoxidável com ignição automática, combinados com um termopar de segurança, traduzem-se em maior tranquilidade operacional, minimizando riscos e otimizando a segurança na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como assegurar a temperatura homogénea para os meus pratos??

Este fry-top possui queimadores em aço inoxidável com distribuição homogénea de temperatura, otimizando o aquecimento da placa. A válvula termostática garante que a temperatura selecionada se mantém constante, crucial para uma confeção perfeita e consistente em toda a superfície.

Quais os procedimentos de limpeza recomendados para este equipamento??

A superfície em aço cromado e as linhas curvas simplificam a limpeza diária. A gaveta coletora de gordura é amovível e a placa tem uma ranhura mecanizada, facilitando a remoção de resíduos e garantindo a higiene da área de trabalho.

Este fry-top é seguro para uso intensivo numa cozinha profissional??

Sim, a segurança é uma prioridade neste equipamento. Cada queimador está equipado com ignição automática e um termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, cumprindo as normas de segurança.

Que tipo de alimentos posso preparar eficazmente nesta chapa a gás??

A superfície lisa e a capacidade de controlo preciso da temperatura tornam-no ideal para uma vasta gama de alimentos. É perfeito para grelhar carnes, ovos, legumes, peixe e sanduíches, sendo uma solução versátil para ementas de restauração rápida e gourmet.

Como é que o equipamento se adapta à minha área de trabalho??

Com pernas ajustáveis e uma ligação de gás convenientemente localizada na parte traseira, este fry-top pode ser facilmente integrado em diversas configurações de cozinha profissional. As suas dimensões úteis de 900x500mm oferecem uma ampla superfície de confeção sem ocupar espaço excessivo.