

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Ranhurado 900mm Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC900RTRN	Modelo:	HRPLC900RTRN
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC900RTRN
EAN	8437006781404
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry-top a gás ranhurado de 900mm para cozinhas profissionais. Placa de 15mm, distribuição de calor homogénea e limpeza fácil. Otimize a sua confeção com este equipamento robusto.

Descricao Completa

O **Fry-Top a Gás Ranhurado 900mm** da Linha 550/600 é o equipamento essencial para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão na confeção de pratos. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes de grande volume e serviços de catering, este equipamento garante uma distribuição de calor homogénea para resultados consistentes, permitindo preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes grelhadas a vegetais salteados, com a máxima qualidade e rapidez. O seu design robusto e funcionalidades pensadas para o profissional otimizam o fluxo de trabalho e asseguram uma higiene impecável.

Fry-Top a Gás Ranhurado — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	900 x 500 x 320 mm
Potência a Gás	9.6 kW
Peso Líquido	66 kg
Espessura da Placa	15 mm
Placa	Aço ranhurado com ranhura mecanizada
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Segurança	Termopar de segurança
Manutenção	Gaveta coletora de gordura amovível
Instalação	Pernas ajustáveis, ligação de gás traseira

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitaria é ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e qualidade, como restaurantes de restauração rápida, snack-bares e cozinhas de hotelaria com serviço de buffet. A sua placa ranhurada é perfeita para grelhar carnes, peixe e vegetais, deixando as marcas características que os clientes tanto apreciam. Graças à sua robustez e facilidade de limpeza, adapta-se perfeitamente a ambientes de trabalho exigentes, onde a rotação de stock e a consistência na confeitaria são cruciais para a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua placa de aço de 15mm de espessura, soldada por robô, garantindo durabilidade e estabilidade térmica superiores. A ranhura mecanizada e as linhas curvas facilitam drasticamente a limpeza no final do serviço, um aspeto vital para o cumprimento das normas HACCP e para a eficiência operacional. A ignição automática em cada queimador e o termopar de segurança oferecem uma operação mais segura e intuitiva para a sua equipa, minimizando tempos de inatividade e aumentando a produtividade da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de cozedura deste fry-top??

A placa de cozedura deste fry-top possui uma espessura robusta de 15 mm, garantindo excelente retenção e distribuição de calor. Esta característica é crucial para uma cozedura uniforme e eficiente, mesmo durante períodos de maior utilização.

Como se efetua a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada pela gaveta coletora de gordura amovível na parte frontal e pela ranhura mecanizada da placa de aço. As linhas curvas do design também contribuem para uma fácil higienização, permitindo remover resíduos de forma rápida e eficaz após cada turno de trabalho.

Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimento??

Este fry-top é especialmente concebido para cozinhas profissionais de restauração rápida, snack-bares, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de preparação de fast food e a robustez dos materiais garantem um desempenho superior em ambientes de alto volume.

Quais são as dimensões gerais deste equipamento??

As dimensões úteis do fry-top são 900x500x320 mm. Estas medidas otimizam o espaço de trabalho na sua cozinha, permitindo uma integração eficiente com outros equipamentos da Linha 550/600, sem comprometer a capacidade de confeitaria.

O equipamento possui sistemas de segurança??

Sim, para garantir a máxima segurança em ambiente de trabalho, o fry-top está equipado com um termopar de segurança que monitoriza a chama. Além disso, cada queimador possui ignição automática, facilitando o uso e prevenindo acumulação de gás.