

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 Ranhurado 600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC600CRRN	Modelo:	HRPLC600CRRN
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781374

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC600CRRN
EAN	8437006781374
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry-Top a Gás Cromoduro Ranhurado de 600mm para cozinhas profissionais. Cozedura rápida e uniforme, alta durabilidade e limpeza simplificada.

Descricao Completa

Para uma confeção rápida e eficiente, o **Fry-Top a Gás Cromoduro** ranhurado de 600mm é a escolha ideal para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e snack-bares, este equipamento permite grelhar com precisão, garantindo resultados consistentes e otimizando o tempo de serviço. A sua superfície de cozedura ranhurada em cromoduro de 15mm não só oferece durabilidade excecional, como também facilita a limpeza, um aspeto crucial para a higiene e produtividade diária.

Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

Tipo de Placa	Ranhurada em Cromoduro
Material da Placa	Aço cromoduro retificado, 15mm de espessura
Dimensões Úteis (LxPxA)	600 x 500 x 320 mm
Potência a Gás	8 kW
Peso Líquido	47 kg
Queimadores	Aço inoxidável, com ignição automática individual
Sistema de Segurança	Termopar de segurança
Controlo de Temperatura	Válvula termostática
Recolha de Gordura	Gaveta coletora amovível na parte frontal
Instalação	Pernas ajustáveis, ligação de gás traseira

Aplicações Profissionais

Este **chapa de confeitão a gás** é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com serviço à la carte que valorizam a marcação perfeita de carnes e peixes, a snack-bares e cafetarias que servem um elevado volume de refeições rápidas. É ideal para a preparação de hambúrgueres, bifes, ovos, legumes grelhados e sanduíches tostadas, contribuindo para uma ementa diversificada e um serviço contínuo mesmo nas horas de ponta. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem uma operação sem falhas, essencial para a eficiência do seu negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste **grelhador a gás profissional** reside na sua placa em cromoduro de 15mm, que assegura uma distribuição de calor notavelmente homogênea e uma resistência superior ao uso intensivo, superando as chapas convencionais. A integração de um termopar de segurança e a ignição automática em cada queimador elevam os padrões de segurança e conveniência para a sua equipa. Além disso, o design com ranhura mecanizada e as linhas curvas simplificam drasticamente as operações de limpeza, minimizando o tempo de inatividade e maximizando a produtividade na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromoduro ranhurada??

A placa em cromoduro de 15mm oferece uma durabilidade superior e uma distribuição de calor excecionalmente homogênea. O seu acabamento ranhurado permite marcar os alimentos de forma profissional e escoar gorduras, sendo ideal para grelhados suculentos.

Como é garantida a segurança operacional deste equipamento??

Este equipamento inclui um termopar de segurança que monitoriza a chama, cortando o fluxo de gás em caso de extinção acidental. Além disso, cada queimador possui ignição automática individual, assegurando um arranque seguro e controlo preciso.

É fácil limpar o fry-top após a utilização??

Sim, a limpeza foi otimizada com uma ranhura mecanizada na placa e linhas curvas que evitam acumulação de sujidade. A gaveta coletora de gordura é amovível e frontal, facilitando a sua remoção e higienização diária, contribuindo para a manutenção das normas HACCP.

Para que tipo de estabelecimento é mais indicado este equipamento??

É ideal para restaurantes, snack-bares, cafetarias e cozinhas de hotelaria que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a preparação contínua de refeições rápidas. Adapta-se perfeitamente à confeitão de hambúrgueres, bifes, peixe, ovos e legumes grelhados.

Posso ajustar a altura do fry-top para se adequar à minha linha de cozinha??

Sim, o equipamento está equipado com pernas ajustáveis, permitindo que ajuste a sua altura para se alinhar perfeitamente com outras unidades da sua linha de cozinha. Isso garante uma superfície de trabalho ergonómica e eficiente.