

# 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



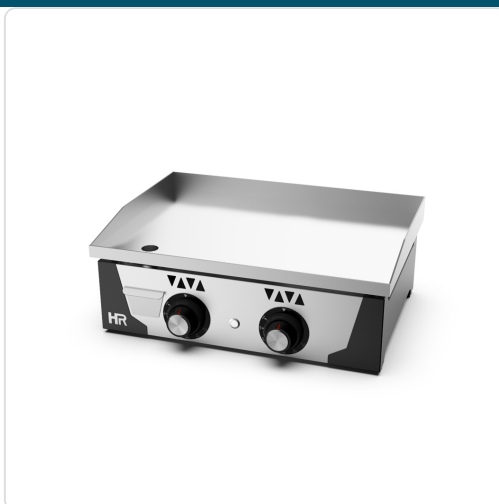
Hotelequip.pt

## Fry-Top Elétrico Cromoduro 600mm

### Informacoes do Produto

|        |              |         |               |
|--------|--------------|---------|---------------|
| SKU:   | HRPLCE6100CR | Modelo: | HRPLCE6100CR  |
| Marca: | HRFAINCA     | EAN:    | 8437006786393 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HRFAINCA      |
| Modelo     | HRPLCE6100CR  |
| EAN        | 8437006786393 |
| Energia    | Elétrico      |
| Instalação | De Bancada    |

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromoduro de 600mm com duas zonas de confeitã independentes, ideal para eficiência e versatilidade em qualquer cozinha profissional. Confeitã precisa e limpeza fácil.

Descricao Completa

Concebido para maximizar a eficiência e a qualidade na sua cozinha profissional, o **Fry-Top Elétrico Cromoduro 600mm** é a solução ideal para confeitã precisa e versátil. Com uma robusta chapa de 15mm em cromoduro, este equipamento assegura uma distribuiçã de calor uniforme e excelentes propriedades antiaderentes, resultando em pratos perfeitamente grelhados com menos gordura. As suas duas zonas de calor independentes permitem cozinhar diferentes alimentos simultaneamente, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer serviçõ.

fry-top elétrico cromoduro — Características Técnicas

|                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| Tipo de Equipamento          | Fry-Top Elétrico               |
| Material do Corpo            | Aço inoxidável                 |
| Material da Placa            | Cromoduro                      |
| Espessura da Placa           | 15 mm                          |
| Zonas de Calor               | 2 independentes                |
| Intervalo de Temperatura     | 30-300° C                      |
| Gaveta de Recolha de Gordura | Removível (frontal)            |
| Pernas                       | Ajustáveis em altura           |
| Indicadores                  | LED metálicos de funcionamento |
| Resistência                  | Aço inoxidável polido          |

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b> | 600x470x227 mm |
| <b>Potência Elétrica</b>       | 4 kW / 230 V   |
| <b>Peso Líquido</b>            | 42 kg          |

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento de confeitaria é uma adição valiosa para uma ampla gama de estabelecimentos, desde restaurantes com grande fluxo de clientes, snack-bares e cafeterias que servem refeições rápidas, até hotéis com serviço de pequeno-almoço ou buffet. É perfeitamente adequado para grelhar carnes suculentas, peixes delicados, legumes frescos e ovos, garantindo resultados consistentes e apetitosos. A sua versatilidade permite uma adaptação rápida a diferentes ementas e horários de pico, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A principal vantagem deste fry-top reside na sua placa de cromoduro, que oferece durabilidade superior e uma superfície de confeitaria excepcionalmente fácil de limpar, minimizando a aderência e o consumo de óleo. Ao contrário de chapas de aço convencionais, o cromoduro proporciona uma recuperação térmica mais rápida e uma estabilidade de temperatura inigualável, essencial para manter a qualidade dos alimentos durante o serviço contínuo. As duas zonas de calor com regulação independente garantem flexibilidade máxima, permitindo cozinhar simultaneamente a diferentes temperaturas, aumentando a produtividade da sua equipa e a capacidade de resposta às ementas.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a diferença entre uma placa cromada e uma de aço normal??

*Uma placa cromada, como esta de cromoduro, oferece uma superfície mais lisa e dura, o que resulta em melhores propriedades antiaderentes e maior facilidade de limpeza. Além disso, a sua capacidade de reter e distribuir o calor de forma mais eficiente supera as chapas de aço convencionais, assegurando uma confeitaria mais uniforme e rápida.*

### Como devo limpar e manter o fry-top??

*A limpeza deve ser feita após cada utilização, com a placa ainda quente (mas não excessivamente). Utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente suave, específico para superfícies cromadas. Evite produtos abrasivos que possam danificar o revestimento. A gaveta de recolha de gordura é removível, facilitando a sua higienização diária.*

### Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo??

*Sim, este fry-top possui duas zonas de calor independentes, permitindo ajustar a temperatura de cada uma individualmente entre 30-300° C. Isso significa que pode grelhar carnes numa zona a alta temperatura e legumes delicados noutra a temperatura mais baixa, sem misturar sabores nem comprometer a confeção.*

**Que tipo de instalação elétrica é necessária para este equipamento??**

*Este fry-top opera com uma potência elétrica de 4 kW a 230 V. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento adequado do aparelho, assegurando uma ligação estável e segura à rede elétrica da sua cozinha.*

**Qual a dimensão ideal de bancada para este fry-top??**

*Com dimensões úteis de 600x470x227 mm, este fry-top de bancada é ideal para espaços de confeção compactos ou como complemento em cozinhas maiores. Para uma otimização do espaço e segurança, sugerimos uma bancada em aço inoxidável com pelo menos 700mm de profundidade e 700-800mm de largura para permitir uma área de trabalho confortável e segura ao redor do equipamento.*