

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

Fry-Top a Gás de Bancada Aço Retificado 12.5 kW Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT6008S	Modelo:	HRFT6008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006790116

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT6008S
EAN	8437006790116
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Potência

4–7 kW, 8–15 kW

Descrição Resumida

Fry-top a gás de bancada com placa de aço retificado de 15mm, 12.5 kW. Ideal para confeitaria rápida e eficiente em cozinhas profissionais. Controle 100-300°C.

Descrição Completa

Otimize a eficiência da sua cozinha com o Fry-Top a Gás de Bancada em Aço Retificado de 12.5 kW, Linha 600, uma solução robusta para a confeitaria de alimentos em alta velocidade. Concebido para Chefs Executivos e gestores de F&B, este equipamento profissional garante uma cozedura uniforme e rápida, essencial para o serviço contínuo em restaurantes movimentados ou buffets de hotel. A sua placa de 15mm em aço retificado proporciona uma superfície ideal para selar carnes, peixes ou vegetais, mantendo os sabores e nutrientes intactos, e a gaveta coletora de gordura removível simplifica a limpeza e assegura a higiene.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	800 x 600 x 410 mm
Potência a Gás	12.5 kW
Peso Líquido	68 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	15 mm
Tipo de Placa	Aço Retificado
Pés	Ajustáveis em altura (Aço Inoxidável)
Segurança	Termopar de segurança, Termostato de segurança
Ignição	Automática (em cada queimador)

Controlo de Temperatura	Termostato ajustável de 100 a 300° C
Tampo	Aço Inoxidável AISI 304, 1.5 mm espessura

Aplicações Profissionais

Este fry-top de bancada é um pilar em qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e rapidez. É a escolha perfeita para restaurantes com ementas diversificadas, permitindo a confeção de hambúrgueres sumarentos, ovos, legumes grelhados ou wraps com eficiência máxima. Em cozinhas de hotelaria, adapta-se à produção de pequenos-almoços, brunches ou ao apoio em áreas de restauração rápida e snack-bares, onde o volume e a consistência são cruciais. A sua construção durável e a capacidade de manter temperaturas constantes são ideais para lidar com o pico de almoços e jantares, assegurando sempre a qualidade dos pratos servidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um fry-top adequado impacta diretamente a produtividade e a qualidade da sua oferta gastronómica. Este modelo distingue-se pela sua robustez em aço inoxidável AISI 304, garantindo uma vida útil prolongada e conformidade com as normas HACCP de higiene. A placa em aço retificado de 15 mm retém e distribui o calor de forma excecional, reduzindo o tempo de confeção e os custos energéticos. A precisão do termostato (100-300°C) e a ignição automática em cada queimador oferecem ao Chef o controlo total para diversas preparações, minimizando o risco de quebras de temperatura e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Perguntas Frequentes

Como é feita a limpeza e manutenção do fry-top??

A limpeza é simplificada pela gaveta coletora de gordura frontal e removível, e o corpo em aço inoxidável AISI 304 facilita a higienização com produtos específicos para inox, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Qual a temperatura ideal para cozinhar diferentes tipos de alimentos??

O termostato ajustável de 100 a 300° C permite uma versatilidade de confeção; temperaturas mais baixas são ideais para ovos e legumes, enquanto as mais altas são perfeitas para selar carnes e obter um tostado perfeito.

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

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, snack-bares, hotéis, buffets e qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de confeção rápida e de alta performance.

Quais as principais características de segurança deste equipamento a gás??

O equipamento está equipado com um termopar de segurança e um termostato de segurança, que interrompem o fornecimento de gás em caso de anomalia, protegendo o utilizador e o espaço de trabalho.

Posso instalar este fry-top em qualquer bancada de cozinha??

Sim, este fry-top de bancada possui pés ajustáveis em altura, permitindo a sua instalação segura e nivelada sobre qualquer bancada de trabalho robusta em aço inoxidável, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua cozinha.