

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 8,1kW Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT6006S	Modelo:	HRFT6006S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006790413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT6006S
EAN	8437006790413
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Potência

Até 3 kW, 8–15 kW

Descrição Resumida

Fry-top a gás de bancada, em aço retificado, ideal para confeitaria rápida em cozinhas profissionais. Robusto, seguro e fácil de limpar, com 8,1kW de potência.

Descrição Completa

Maximize a produtividade na sua cozinha profissional com este **fry-top a gás de bancada** em aço retificado, concebido para um desempenho excepcional e resultados consistentes. Ideal para o Chef Executivo que procura agilidade na confeitaria de pratos quentes, desde carnes grelhadas a vegetais salteados, assegurando uma resposta eficaz mesmo durante os picos de serviço. A sua estrutura robusta e a superfície de cozedura de alta qualidade garantem durabilidade e uma distribuição de calor uniforme, fundamentais para a qualidade final de cada iguaria.

Fry-Top a Gás de Bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis	600x600x410 mm
Potência a Gás	8,1 kW
Peso Líquido	54 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Placa	Aço retificado (ou cromado nos modelos específicos)
Espessura da Placa	15 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	1,5 mm
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável

Regulação de Temperatura	Termostato ajustável de 100 a 300° C
Segurança	Termopar e termostato de segurança
Ignição	Automática por queimador
Sistema de Gestão de Gordura	Gaveta coletora de gordura removível na parte frontal

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para restaurantes com ementas variadas, snack-bares movimentados ou buffets de hotel que necessitam de uma chapa de cozedura rápida e flexível. A sua capacidade de atingir e manter temperaturas elevadas de forma consistente é crucial para selar sucos em carnes, caramelizar legumes ou confeccionar pratos ao minuto, garantindo a satisfação do cliente e a agilidade no serviço. A bancada em aço inoxidável AISI 304, soldada roboticamente, confere a resistência necessária para um uso intensivo diário, suportando as exigências de uma cozinha de alto volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua combinação de performance, segurança e higiene. Ao contrário de modelos mais básicos, a placa de 15mm em aço retificado retém o calor de forma superior, permitindo uma recuperação térmica rápida e uma cozedura mais eficiente. Os duplos sistemas de segurança, com termopar e termostato, oferecem uma tranquilidade operacional inigualável, protegendo o seu investimento e a sua equipa. A gaveta de recolha de gordura frontal e removível simplifica a limpeza pós-serviço, otimizando o tempo e mantendo os rigorosos padrões HACCP da sua operação.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção ideais do fry-top??

A gaveta coletora de gordura removível facilita a remoção de resíduos. Após cada uso, limpe a placa com raspadores adequados e detergentes específicos para aço, garantindo que a superfície fique impecável para o próximo serviço.

Que tipo de alimentos posso preparar eficazmente neste fry-top??

Este equipamento é versátil para uma vasta gama de alimentos, incluindo bifes, hambúrgueres, peixe, ovos, bacon, legumes grelhados e até panquecas, permitindo uma confeção rápida e uniforme graças à sua placa de aço retificado.

Quais são os requisitos de instalação para este fry-top a gás??

Sendo um fry-top a gás, requer uma ligação à rede de gás e um sistema de exaustão adequado para a eliminação de fumos. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, garantindo conformidade com as normas de segurança.

Qual a diferença entre a placa em aço retificado e cromado??

A placa em aço retificado oferece excelente condutividade e retenção de calor, sendo robusta e durável. A placa cromada, por sua vez, proporciona uma superfície antiaderente superior e é mais fácil de limpar, ideal para produções contínuas sem transferência de sabor.

Como a regulação de temperatura afeta a confeção de alimentos??

Com um termostato ajustável de 100 a 300° C, o equipamento permite um controlo preciso da temperatura, essencial para cozinhar diferentes tipos de alimentos ao ponto certo, evitando queimar ou cozer em demasia e garantindo a textura e sabor ideais.