

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 a Gás Bancada Cromoduro 8,1kW Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT6006SCR	Modelo:	HRFT6006SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006790543

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT6006SCR
EAN	8437006790543
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Potência

Até 3 kW, 8–15 kW

Descrição Resumida

Fry-top a gás de bancada HRFT6006SCR para grelhar com precisão. Placa cromoduro de 15mm, ignição automática e controlo de temperatura até 300°C.

Descrição Completa

O **fry-top a gás de bancada cromoduro** com 8,1kW de potência, modelo HRFT6006SCR da linha 600, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão na confeção. Concebido para uma preparação rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, este equipamento robusto permite que chefs e operadores otimizem os tempos de serviço, especialmente durante picos de afluência em restaurantes e snack-bars. A sua placa de 15 mm em aço cromado e a construção em aço inoxidável AISI 304 garantem durabilidade, higiene e uma cozedura consistente, transformando a rotina da sua equipa em produtividade sem falhas.

fry-top a gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top a Gás de Bancada
Modelo	HRFT6006SCR
Potência a Gás	8,1 kW
Dimensões (L x P x A)	600 x 600 x 410 mm
Peso Líquido	54 kg
Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço cromado
Material do Corpo/Tampo	Aço inoxidável AISI 304

Espessura do Tampo	1,5 mm
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável 100 a 300° C
Segurança	Termopar e termostato de segurança
Ignição	Automática por queimador
Características Adicionais	Gaveta coletora de gordura removível, pés ajustáveis em altura, placa soldada por robô

Aplicações Profissionais

Este fry-top de alto desempenho adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É a escolha ideal para chefes executivos em restaurantes de médio a grande porte que necessitam de um equipamento fiável para a confeção de hambúrgueres, bifés, peixe, ovos ou legumes grelhados com precisão e rapidez. A sua capacidade de resposta a temperaturas controladas é crucial para operações de restauração rápida e snack-bars que enfrentam o "rush" do almoço e do jantar, garantindo um serviço contínuo e consistente. Além disso, é um ativo valioso para a criação de estações de cozinha ao vivo em buffets de hotelaria, onde a qualidade visual e a rapidez na preparação são fundamentais para a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top a gás HRFT6006SCR representa um investimento inteligente na sua cozinha. A sua robusta placa cromoduro de 15mm não só garante uma distribuição de calor superior e uma cozedura perfeitamente uniforme, como também simplifica drasticamente os processos de limpeza, aumentando a produtividade da sua equipa. O corpo e o tampo em aço inoxidável AISI 304, material de qualidade alimentar, asseguram uma higiene impecável e uma resistência excecional à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento. Para além disso, a ignição automática por queimador e os múltiplos termostatos de segurança oferecem um controlo de temperatura preciso e uma tranquilidade operacional inestimável para qualquer gestor de cozinha que valoriza a segurança e a conformidade com as normas HACCP. Com pés ajustáveis e uma gaveta coletora de gordura de fácil remoção, este fry-top é sinónimo de adaptabilidade e manutenção descomplicada.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromoduro deste fry-top??

A placa cromoduro de 15 mm de espessura oferece excelente distribuição de calor e uma superfície antiaderente duradoura, ideal para uma cozedura uniforme e fácil limpeza diária. Ajuda a caramelizar

os alimentos rapidamente, selando os sucos essenciais.

Este equipamento possui mecanismos de segurança para uso profissional??

Sim, o fry-top HRFT6006SCR está equipado com termopar de segurança e termostato de segurança, garantindo uma operação fiável e protegendo contra sobreaquecimento. Estas características são essenciais para a conformidade com as normas de segurança em cozinhas profissionais.

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

A limpeza é simplificada pela gaveta coletora de gordura removível na parte frontal e pelo corpo em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a limpeza da placa após cada uso com utensílios específicos para superfícies cromadas e produtos desengordurantes adequados para prolongar a sua vida útil e manter a higiene.

Qual o intervalo de temperatura que este fry-top a gás permite??

O termostato ajustável deste equipamento permite operar o fry-top numa ampla gama de temperaturas, de 100 a 300° C. Esta flexibilidade é crucial para cozinhar uma vasta variedade de pratos, desde grelhados delicados a selagens intensas, com controlo total.

Em que tipo de estabelecimentos é este fry-top mais adequado, considerando as suas dimensões??

Com dimensões otimizadas de 600x600x410 mm, este fry-top de bancada é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bars, cafés, pequenos restaurantes ou áreas de confeção de hotelaria. É perfeito para quem necessita de um equipamento potente e compacto, sem comprometer a capacidade de produção.