

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 Retificado 12,5kW Móvel Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT6008E	Modelo:	HRFT6008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791366

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT6008E
EAN	8437006791366
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Potência

4–7 kW, 8–15 kW

Descrição Resumida

Fry-Top a gás móvel de 12,5kW com placa em aço retificado de 15mm para confeitaria rápida em cozinhas profissionais. Durabilidade em AISI 304 e fácil limpeza.

Descrição Completa

Concebido para a alta cadência de cozinhas profissionais, o Fry-Top a Gás Retificado 12,5kW Móvel da linha 600 assegura uma confeitaria rápida e uniforme, essencial para responder ao ritmo acelerado de restaurantes e hotéis. A sua placa em aço retificado de 15 mm garante uma distribuição de calor ideal para carnes, peixes e legumes, elevando a qualidade do serviço. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e pés ajustáveis, este equipamento oferece durabilidade e estabilidade, integrando-se perfeitamente em qualquer configuração de cozinha.

Fry-Top a Gás Profissional — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	800 x 600 x 945 mm
Potência a Gás	12,5 kW
Peso Líquido	90 kg
Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço retificado
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	1,5 mm
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável 100-300°C
Segurança	Termopar e termostato de segurança

Funcionalidades Adicionais

Gaveta coletora de gordura removível, ignição automática por queimador, pés ajustáveis

Aplicações Profissionais

Este módulo de confeitaria é a solução ideal para Chefs Executivos e Diretores de F&B que procuram otimizar a área de grelhados em cozinhas com elevada produção. Perfeito para restaurantes com cardápios variados, hotéis que servem buffets e serviços de catering que necessitam de versatilidade e rapidez. A placa de aço retificado é excelente para selar carnes, grelhar legumes e preparar uma vasta gama de pratos, mantendo a suculência e o sabor, mesmo durante o pico do serviço. O design móvel da linha 600 facilita a reorganização do espaço conforme as necessidades operacionais, garantindo flexibilidade na sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela combinação de potência de 12,5 kW com uma placa de 15 mm em aço retificado, que oferece uma transferência de calor superior e uma recuperação térmica excepcional, crucial para um serviço contínuo e sem interrupções. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma longevidade incomparável, como também simplifica a limpeza e cumpre com as rigorosas normas de higiene da indústria alimentar. A gaveta coletora de gordura removível na parte frontal e a ignição automática por queimador elevam a segurança e a praticidade, permitindo que a sua equipa se foque na excelência culinária.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa em aço retificado??

A placa em aço retificado de 15 mm oferece uma superfície de confeitaria robusta e homogênea, garantindo uma distribuição de calor superior. Permite selar alimentos rapidamente, criando uma crosta perfeita e preservando os sucos internos, ideal para uma vasta gama de pratos.

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

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pela gaveta coletora de gordura removível na parte frontal. Recomenda-se a limpeza diária da placa e da gaveta com produtos desengordurantes neutros e água morna para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Qual a faixa de temperatura do termostato e a sua importância??

O termostato ajustável de 100 a 300° C permite um controlo preciso da temperatura de confeitaria, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e técnicas culinárias. Esta versatilidade é crucial para

garantir o ponto certo de cada prato e otimizar o consumo de gás.

Este equipamento é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional??

Graças aos seus pés ajustáveis em altura e ao design da linha 600, este fry-top a gás é versátil e adapta-se a diversas configurações de cozinhas profissionais. É especialmente indicado para estabelecimentos que necessitam de mobilidade ou de integração em linhas de confeção modulares.

Que medidas de segurança integra o fry-top??

O fry-top incorpora um termopar de segurança e um termostato de segurança, que monitorizam continuamente o funcionamento dos queimadores e a temperatura. Estes componentes atuam preventivamente para evitar sobreaquecimento ou fugas de gás, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro.