

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Inox Retificado 8.1kW Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT6006E	Modelo:	HRFT6006E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006790321

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT6006E
EAN	8437006790321
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Potência

Até 3 kW, 8–15 kW

Descrição Resumida

Fry-Top a gás com placa retificada em aço, 8.1kW de potência, ideal para confeitaria rápida em cozinhas profissionais. Estrutura em inox AISI 304.

Descrição Completa

Para o chef executivo que procura excelência e rapidez, este **fry-top a gás profissional** é a solução ideal para otimizar a confeitaria em cozinhas de alta exigência. Concebido para suportar os ritmos intensos de restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento garante uma distribuição de calor uniforme e controle preciso da temperatura, resultando em pratos perfeitamente grelhados, desde carnes suculentas a legumes frescos, num tempo recorde. A sua estrutura robusta e design inteligente asseguram durabilidade e facilidade de manutenção.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top a Gás com Móvel
Potência a Gás	8.1 kW
Dimensões Úteis (LxPxA)	600 x 600 x 945 mm
Peso Líquido	73 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (1.5 mm espessura)
Tipo de Placa	Aço Retificado (15 mm espessura)
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável de 100 a 300° C
Segurança	Termopar de segurança, Termostato de segurança

Ignição	Automática por queimador
Pés	Ajustáveis em altura em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é um aliado indispensável em qualquer cenário de confeitaria que exija alto rendimento e consistência. Desde o serviço de pequenos-almoços e brunch em hotéis, onde a rapidez na preparação de ovos, bacon e panquecas é crucial, até ao rush do almoço em restaurantes com ementa de grelhados variada, ou para a finalização de pratos em cozinhas de produção intensiva. A sua capacidade de manutenção de temperatura permite cozinhar continuamente sem perdas de eficiência, crucial para gerir volumes elevados e assegurar a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo de grelhados destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, garantindo não só uma longa vida útil como também uma higiene irrepreensível. A placa em aço retificado de 15mm proporciona uma excelente retenção e distribuição de calor, essencial para cozeduras uniformes e para selar os alimentos na perfeição. A gaveta coletora de gordura removível simplifica a limpeza e os termostatos de segurança integrados oferecem tranquilidade durante a operação, permitindo à sua equipa focar-se na arte culinária.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima de trabalho deste fry-top a gás?

Este equipamento permite um controlo de temperatura ajustável entre 100° C e 300° C através do seu termostato, garantindo versatilidade para diversas preparações culinárias.

Como se realiza a limpeza e manutenção da placa de cozedura?

A limpeza é facilitada pela gaveta coletora de gordura removível na parte frontal. Após a utilização e com a placa arrefecida, deve-se raspar os resíduos e limpar a superfície com um pano húmido e detergente suave.

É seguro utilizar este fry-top em ambientes profissionais?

Sim, o equipamento integra um termopar de segurança e um termostato de segurança, que monitorizam e controlam a temperatura, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo uma operação segura.

Este equipamento encaixa na minha linha de confeitaria existente?

Com dimensões úteis de 600x600x945 mm e pertencente à Linha 600, este fry-top foi concebido para se integrar perfeitamente em cozinhas profissionais que utilizam equipamentos modulares com esta profundidade padrão.

Qual a vantagem da placa em aço retificado de 15mm?

A placa em aço retificado de 15mm de espessura oferece uma superfície de cozedura extremamente robusta e com excelente capacidade de acumulação de calor, garantindo uma distribuição térmica superior e resistência à deformação sob uso intenso.