

# 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 Profissional 600mm Linha 600 B600

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HRB600   | Modelo: | HRB600        |
| Marca: | HRFAINCA | EAN:    | 8437006779111 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HRFAINCA      |
| Modelo     | HRB600        |
| EAN        | 8437006779111 |
| Energia    | Gás           |
| Instalação | De Bancada    |
| Linha      | 550, 600      |

### Descricao Resumida

Maximize a eficiência da sua cozinha com este fry-top a gás profissional B600 de 600mm em aço inox. Confeção rápida e limpeza simplificada para o seu restaurante.

### Descricao Completa

Concebido para a eficiência em cozinhas profissionais, este fry-top a gás de 600mm da Linha 600 otimiza a confeção de pratos grelhados. Ideal para restaurantes movimentados e snack-bares, permite um serviço contínuo e consistente, desde carne e peixe a vegetais, garantindo resultados suculentos e perfeitamente selados. A sua robusta construção em aço inoxidável e design inteligente asseguram durabilidade e facilidade de manutenção para as exigências diárias do seu negócio.

#### fry-top a gás — Características Técnicas

|                         |                                        |
|-------------------------|----------------------------------------|
| Dimensões Úteis (LxPxA) | 600x500x280 mm                         |
| Potência a Gás          | 13,1 kW                                |
| Peso Líquido            | 20 kg                                  |
| Material do Corpo       | Aço Inoxidável                         |
| Gaveta Coletora         | Removível, na parte frontal            |
| Tipo de Grelha          | Perfis em V de série                   |
| Segurança               | Termopar de segurança                  |
| Conexão de Gás          | Traseira                               |
| Pés                     | Ajustáveis em altura                   |
| Uso com Pedra Vulcânica | Concebido para uso sem pedra vulcânica |

#### Aplicações Profissionais

Este grelhador profissional é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes à la carte com elevada rotação de ementa a hotéis que servem pequenos-almoços ou buffets. A grelha com perfis em V é especialmente concebida para direcionar a gordura para a gaveta, tornando-o perfeito para grelhar carnes, aves e peixe, conferindo-lhes as marcas características de grelhado sem excesso de gordura. Adapta-se perfeitamente à sua linha de confeção existente, graças aos pés ajustáveis em altura e à conexão de gás traseira.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A diferenciação do modelo B600 reside na sua conceção para uma confeção eficiente sem a necessidade de pedra vulcânica, garantindo um aquecimento rápido e uniforme. O corpo em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, como também facilita a manutenção higiénica, um fator crítico para a conformidade com as normas HACCP. As linhas curvas do design não são apenas estéticas, mas funcionais, prevenindo o acúmulo de sujidade e tornando a limpeza diária mais rápida e menos dispendiosa.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a limpeza e manutenção diária do fry-top B600??**

*O design em aço inoxidável e as linhas curvas do equipamento facilitam a limpeza. A gaveta coletora de gordura removível na parte frontal deve ser esvaziada e higienizada após cada período de uso intensivo para evitar acúmulos e garantir a higiene. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos.*

### **Este fry-top pode ser integrado numa linha de cozinha modular??**

*Sim, o fry-top B600 é parte da Linha 600, o que facilita a sua integração com outros equipamentos modulares. Os seus pés ajustáveis em altura permitem alinhar perfeitamente a superfície de trabalho com outras unidades, criando uma estação de confeção contínua e ergonómica. A conexão de gás traseira otimiza o espaço e a instalação.*

### **Qual a diferença da grelha com perfis em V e quais os seus benefícios??**

*A grelha com perfis em V é concebida para direcionar o excesso de gordura e sucos de confeção para a gaveta coletora, longe do alimento. Isto resulta em pratos mais saudáveis e saborosos, com aspeto grelhado autêntico, e reduz a carbonização na superfície de confeção, simplificando a limpeza.*

### **É necessário usar pedra vulcânica com este fry-top a gás??**

*Não, este equipamento foi especificamente concebido para operar sem pedra vulcânica. A sua tecnologia de aquecimento a gás proporciona uma distribuição uniforme do calor diretamente na placa de grelhar, assegurando resultados de confeção consistentes e de alta qualidade sem a manutenção associada à pedra vulcânica.*

**Este equipamento possui sistemas de segurança para operação contínua??**

*Sim, o fry-top B600 está equipado com um termopar de segurança. Este componente essencial monitoriza continuamente a temperatura e corta o fornecimento de gás em caso de falha da chama, garantindo a proteção da sua equipa e das instalações, crucial em cozinhas profissionais de elevado ritmo.*