

# 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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top Eléctrico Profissional 800mm PLCE8100

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLCE8100	<b>Modelo:</b>	HRPLCE8100
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006785860

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLCE8100
<b>EAN</b>	8437006785860

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional de 800mm para confeitura rápida e uniforme. Estrutura em aço inoxidável com gaveta de gordura e termopar de segurança.

## Descrição Completa

Desenvolvido para as exigências da restauração moderna, este grelhador elétrico de bancada oferece uma solução robusta para a confeitura de pratos diversos. Com uma placa de cozedura de 6mm de espessura e controlo preciso da temperatura, garante resultados consistentes e uma preparação ágil, essencial para a dinâmica das cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também facilita a manutenção diária, permitindo que a sua equipa se foque na excelência do serviço.

### fry-top elétrico — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis</b>	800x470x230 mm
<b>Potência Elétrica</b>	5 KW/230 V
<b>Peso Líquido</b>	35 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Espessura da Placa</b>	6 mm
<b>Recolha de Gordura</b>	Gaveta removível frontal
<b>Dispositivo de Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Estabilidade</b>	Pernas ajustáveis em altura

### Aplicações Profissionais

Este chapão elétrico é uma aquisição estratégica para qualquer cozinha que valorize a versatilidade e a rapidez no serviço. É ideal para a confeitura de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos, perfeitos para a ementa do almoço em restaurantes movimentados ou para a preparação de um buffet num hotel de quatro estrelas. A sua capacidade de resposta a picos de

procura otimiza o fluxo de trabalho e assegura que cada prato é servido com a máxima qualidade e eficiência.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A distinção deste fry-top elétrico reside na combinação de robustez e funcionalidade. Ao contrário de modelos genéricos, a placa de 6mm de espessura e a distribuição uniforme de calor garantem uma cozedura impecável, prevenindo quebras de temperatura durante o uso contínuo. A gaveta de recolha de gordura removível simplifica a higiene e o controlo de HACCP, poupando tempo valioso à sua equipa e prolongando a vida útil do equipamento. Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e performance superior, este equipamento é um investimento que se traduz em rentabilidade.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a vantagem de um fry-top elétrico para uma cozinha profissional??**

*O fry-top elétrico proporciona uma distribuição de calor homogénea e precisa, essencial para uma confeção consistente. Permite uma preparação rápida de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante períodos de maior movimento no seu restaurante ou cafetaria.*

### **Como é feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??**

*A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e à gaveta removível para recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza regular da placa após cada utilização e uma desengorduragem completa no final do serviço para preservar a higiene e durabilidade do equipamento.*

### **Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos??**

*Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bars, hotéis e cozinhas de catering que exigem robustez e eficiência. A sua capacidade de preparação rápida é perfeita para ementas diversificadas.*

### **Quais as dimensões e potência elétrica do fry-top PLCE8100??**

*O fry-top possui dimensões úteis de 800x470x230 mm, tornando-o compacto e eficiente para bancadas de cozinha. Opera com uma potência elétrica de 5 KW a 230 V, garantindo um aquecimento rápido e uma performance energética otimizada.*

### **Que medidas de segurança integra o fry-top elétrico PLCE8100??**

*O equipamento está munido de um termopar de segurança que monitoriza a temperatura, prevenindo o sobreaquecimento e assegurando a segurança operacional. As pernas ajustáveis garantem uma estabilidade superior em qualquer superfície de trabalho.*