

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Fry-Top a Gás Placa Lisa Profissional 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC4100	Modelo:	HRPLC4100
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006775311

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC4100
EAN	8437006775311

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa lisa para confeitura rápida e uniforme. Estrutura em aço inoxidável, segurança termopar e fácil limpeza para cozinhas exigentes.

Descrição Completa

Concebido para a alta intensidade das cozinhas profissionais, o nosso [fry-top a gás](#) com placa lisa garante uma confeitura excepcionalmente rápida e uniforme. Ideal para agilizar o serviço e manter a qualidade dos pratos, este equipamento de confeitura é a solução robusta que o seu restaurante, café ou snack-bar necessita para otimizar o fluxo de trabalho e satisfazer clientes mesmo nos períodos de maior afluência.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Dimensões Úteis (L x P x A)	400 x 470 x 230 mm
Potência a Gás	4,8 kW
Peso Líquido	17 kg
Placa de Confeitura	Lisa, 6 mm de espessura
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Segurança	Termopar de segurança
Limpeza	Gaveta removível para recolha de gordura (frontal)
Pés	Ajustáveis em altura
Ligação de Gás	Traseira

Aplicações Profissionais

Este grelhador de placa a gás é indispensável em qualquer cozinha que valorize a versatilidade e a rapidez. É perfeito para a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde bifos suculentos, hambúrgueres e ovos, a legumes frescos e peixe. A sua capacidade de distribuição homogénea do calor torna-o ideal para restaurantes com ementas diversificadas, cafetarias movimentadas e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um equipamento fiável para o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este **fogão de bancada** distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil manutenção em ambientes de utilização intensa. A placa de 6mm de espessura assegura uma retenção de calor superior, crucial para uma cocção eficiente e consistente. Com queimadores de aço inoxidável e ignição automática, a sua equipa beneficia de um controlo preciso da temperatura e um arranque rápido. O termopar de segurança integrado oferece paz de espírito, enquanto a gaveta removível para gordura simplifica a limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção diária recomendada para o fry-top?

Após cada utilização, limpe a placa lisa com uma espátula para remover resíduos maiores e utilize um desengordurante apropriado para aço inoxidável. Esvazie e limpe a gaveta de recolha de gordura regularmente para garantir a máxima higiene e funcionamento eficiente.

Este fry-top é adequado para um restaurante com serviço de pequeno-almoço e almoço?

Sim, com uma potência de 4,8 kW e placa de 6mm, este equipamento é ideal para uma utilização intensiva. A sua capacidade de aquecimento rápido e distribuição homogénea de temperatura permite servir ovos, bacon, panquecas e outros pratos de forma eficiente durante os períodos de maior procura.

Quais os requisitos de instalação para o fry-top a gás?

O equipamento requer uma ligação a gás na parte traseira e deve ser instalado por um técnico certificado, de acordo com as normas de segurança aplicáveis. As pernas ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície de bancada.

Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem contaminação de sabores?

A placa lisa e a sua excelente distribuição de calor permitem demarcar zonas de confeção para diferentes ingredientes. Recomenda-se a limpeza regular da superfície entre a confeção de diferentes tipos de alimentos para evitar a mistura de sabores.

A placa de 6mm de espessura é suficiente para uma utilização intensiva?

Sim, uma placa com 6mm de espessura é robusta e mantém a temperatura de forma eficaz, mesmo com uso contínuo. Esta característica é crucial para evitar flutuações de temperatura, garantindo resultados de confeitaria consistentes e de alta qualidade em operações de grande volume.