

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: 22/06/2026

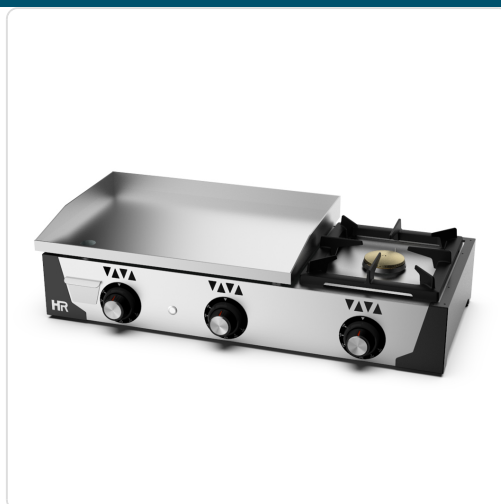
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Fry-Top a Gás com Fogão Cromoduro Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC6100CRF	Modelo:	HRPLC6100CRF
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786294

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC6100CRF
EAN	8437006786294

Descricao Resumida

Placa de confeção a gás com fry-top e queimadores em cromoduro para cozinhas profissionais, garantindo preparação rápida e uniforme. Ideal para exigências diárias.

Descricao Completa

O Fry-Top a Gás com Fogão Cromoduro HRPLC6100CRF foi concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, combinando a versatilidade de um fry-top com a potência de um fogão. Ideal para chefs que procuram agilidade na preparação de ementas diversas, este equipamento oferece uma distribuição de calor superior e controlo preciso, essenciais para o ritmo acelerado de um restaurante movimentado ou para a preparação de banquetes de hotelaria. A sua robustez e facilidade de limpeza traduzem-se em poupança de tempo e aumento da produtividade diária.

Fry-top a gás — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável
Material da Placa	Cromoduro (15 mm de espessura)
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Potência Total a Gás	11,3 kW
Potência por Queimador	3,3 kW
Dimensões Úteis (LxPxA)	930x470x230 mm
Peso Líquido	45 kg
Segurança	Termopar de segurança
Características Adicionais	Pernas ajustáveis em altura, gaveta removível para gordura, entrada de gás traseira, distribuição homogênea de temperatura

Aplicações Profissionais

Este fry-top a gás com fogão é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com serviço à la carte, snack-bares com grande volume de clientes, até cozinhas de hotéis que necessitam de versatilidade e rapidez. A placa de cromoduro é perfeita para grelhar carnes, peixes e vegetais, enquanto os queimadores em aço inoxidável permitem a confeitura simultânea de molhos, sopas ou acompanhamentos, otimizando o seu 'mise en place' e o serviço contínuo durante os picos de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinto pela sua placa de cromoduro de 15 mm, este equipamento garante uma retenção e distribuição de calor excepcionais, resultando em cozaduras mais uniformes e com menos variação de temperatura. A combinação de ignição automática nos queimadores e o termopar de segurança oferece uma operação intuitiva e fiável, elementos cruciais para a segurança e para a formação rápida da sua equipa. A gaveta de recolha de gordura frontal facilita a limpeza pós-serviço, assegurando a higiene e a conformidade com as normas HACCP de forma eficiente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromoduro??

A placa em cromoduro de 15 mm de espessura assegura uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor. Isto permite cozinhar os alimentos de forma mais consistente e evita pontos quentes, otimizando o resultado final e a eficiência energética.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e à gaveta removível para recolha de gordura, localizada na parte frontal. Recomenda-se a limpeza diária da placa e dos queimadores com produtos específicos para superfícies de confeitura, garantindo a longevidade e higiene do aparelho.

Este equipamento é adequado para um restaurante de grande volume??

Sim, com uma potência total de 11,3 kW e queimadores de aço inoxidável com ignição automática, este fry-top e fogão permite a preparação rápida e contínua de diversos pratos. A distribuição homogênea de temperatura é crucial para manter a qualidade mesmo nos períodos de maior afluência.

Quais as dimensões do equipamento e a sua adaptabilidade na cozinha??

O equipamento possui dimensões úteis de 930x470x230 mm, o que o torna compacto para integração em diversas configurações de cozinha profissional. As pernas ajustáveis em altura facilitam o alinhamento com outras bancadas ou módulos, proporcionando ergonomia à sua equipa.

Este fry-top oferece alguma funcionalidade de segurança??

A segurança é uma prioridade, por isso este equipamento inclui um termopar de segurança. Este componente essencial monitoriza a chama dos queimadores, cortando o fornecimento de gás automaticamente em caso de falha, protegendo tanto o equipamento como o ambiente de trabalho.