

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

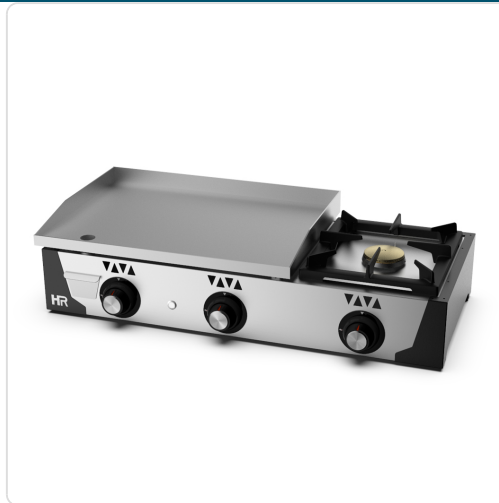


## Fry-Top a Gás com Fogão, Aço Retificado Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLC6100RTF	<b>Modelo:</b>	HRPLC6100RTF
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006786232

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLC6100RTF
<b>EAN</b>	8437006786232

### Descricao Resumida

Fry-top a gás e fogão integrados para cozinhas profissionais. Aço retificado, 15mm espessura, potência 11,3 kW. Versatilidade e eficiência na confeitaria diária.

## Descrição Completa

Este equipamento combina a eficiência de um fry-top com a versatilidade de um fogão a gás, sendo a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram maximizar a produtividade e a flexibilidade na confeitaria. Permite grelhar e cozinhar em simultâneo, otimizando o espaço de trabalho e acelerando o serviço. O seu design robusto em aço inoxidável e a tecnologia de distribuição homogênea do calor garantem resultados de excelência e uma performance duradoura em ambientes de elevada exigência.

### Fry-Top a Gás — Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Placa de Cozedura</b>	Aço retificado, 15 mm de espessura
<b>Pernas</b>	Ajustáveis em altura
<b>Gaveta de recolha de gordura</b>	Removível, na parte frontal
<b>Queimadores</b>	Aço inoxidável com ignição automática
<b>Dispositivo de segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Entrada de gás</b>	Traseira
<b>Dimensões úteis (L x P x A)</b>	930 x 470 x 230 mm
<b>Potência a gás (total)</b>	11,3 kW
<b>Potência por queimador</b>	3,3 kW
<b>Peso líquido</b>	45 kg

## Aplicações Profissionais

---

Concebido para restaurantes movimentados, cozinhas de hotelaria com ementas variadas e serviços de catering que exigem agilidade, este equipamento é perfeito para preparar desde pequenos-almoços a la carte até o serviço de almoço e jantar. A capacidade de grelhar carnes, peixe e legumes no fry-top, enquanto o fogão permite o aquecimento de molhos ou a confeção de acompanhamentos, torna-o indispensável para chefes que procuram maximizar a produção e a qualidade dos pratos com eficácia, mesmo em momentos de pico.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste combinado fry-top e fogão representa um investimento na versatilidade e durabilidade da sua cozinha profissional. O corpo em aço inoxidável e a chapa retificada de 15 mm de espessura asseguram uma longa vida útil e resistência intensiva ao uso diário, enquanto os queimadores em aço inoxidável com ignição automática simplificam a operação. A sua capacidade de manter uma temperatura uniforme em toda a superfície do fry-top garante uma confeção consistente, e a gaveta de gordura removível facilita significativamente a limpeza, contribuindo para a manutenção das normas de higiene exigidas.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a vantagem do aço retificado na placa de confeção??

*A chapa em aço retificado de 15 mm oferece uma superfície de cozedura extremamente robusta e com excelente retenção de calor. Isto resulta numa distribuição de temperatura muito mais uniforme, ideal para grelhar alimentos de forma consistente e rápida.*

### Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

*A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e à gaveta frontal removível para recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza da chapa após cada utilização com uma espátula e desengordurante específico para superfícies quentes, garantindo assim a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.*

### Este combinado é adequado para cozinhas com espaço limitado??

*Sim, a combinação de fry-top e fogão num único módulo foi pensada para otimizar o espaço em cozinhas com limitações. Oferece duas funções de confeção essenciais num único footprint, permitindo uma maior eficiência operacional sem comprometer a capacidade de produção.*

### Qual a importância do termopar de segurança??

*O termopar de segurança é um componente crucial que monitoriza a chama dos queimadores. Caso a chama se apague acidentalmente, o termopar corta automaticamente o fornecimento de gás, prevenindo fugas e garantindo a máxima segurança na sua cozinha.*

**Este equipamento requer instalação profissional??**

*Sim, como todos os equipamentos a gás para uso profissional, a instalação deve ser realizada por técnicos certificados. Isto assegura que o equipamento cumpre todas as normas de segurança aplicáveis e funciona de forma otimizada desde o primeiro dia de utilização.*