

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



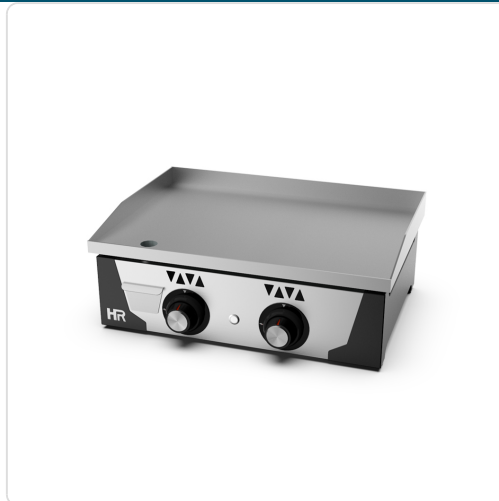
Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Retificado 600mm Duas Zonas PLC6100RT

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC6100RT	Modelo:	HRPLC6100RT
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785631

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC6100RT
EAN	8437006785631

Descricao Resumida

Confeção rápida e homogénea com este fry-top a gás retificado de 600mm. Duas zonas independentes e placa de 15mm para alta performance em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para a alta exigência da restauração, este fry-top a gás com placa retificada de 600mm garante uma confeção excecionalmente rápida e homogénea. As suas duas zonas de calor independentes permitem cozinhar diferentes alimentos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e o consumo energético na sua cozinha profissional. Com um corpo robusto em aço inoxidável e um palastro de 15mm, este equipamento assegura durabilidade e resultados culinários consistentes para qualquer ementa, do pequeno-almoço ao jantar.

Fry-Top a Gás Retificado — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura
Gaveta de recolha de gordura	Removível (frontal)
Espessura do palastro	15 mm
Queimadores	Aço inoxidável
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Automática (para cada queimador)
Tomada de gás	Traseira
Zonas de calor	2 independentes
Regulação de temperatura	30-300° C
Indicadores	Luzes piloto LED metálicas
Dimensões úteis (LxPxA)	600x470x230 mm

Potência a gás	8 kW
Peso líquido	40 kg

Aplicações Profissionais

Este fry-top a gás é uma peça central em qualquer cozinha que exija versatilidade e rapidez, desde restaurantes com ementas variadas a snack-bares e cafeterias com grande volume de pedidos. A sua capacidade de atingir e manter temperaturas entre 30-300°C é perfeita para selar carnes, grelhar peixe, preparar ovos, legumes salteados ou sanduíches quentes. É o aliado ideal para o Chef que precisa de flexibilidade durante o *rush* do almoço, permitindo a confeção simultânea de pratos distintos sem contaminação de sabores.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top significa investir em performance e fiabilidade para o seu negócio. A placa retificada de 15mm assegura uma distribuição térmica superior e recuperação rápida, crucial para um serviço contínuo e consistente. As duas zonas de calor independentes maximizam a eficiência energética e a capacidade de produção, adaptando-se às necessidades específicas de cada momento. A gaveta de recolha de gordura frontal e os pés ajustáveis simplificam a limpeza e a integração ergonómica na bancada de trabalho, otimizando o ambiente de trabalho para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza da placa de confeção e da gaveta de gordura??

A placa retificada deve ser limpa após cada utilização com uma espátula e, se necessário, com produtos específicos para superfícies de aço inoxidável, enquanto ainda quente. A gaveta de recolha de gordura é removível frontalmente, facilitando o esvaziamento e a lavagem manual ou em máquina de lavar louça.

Qual o tipo de ligação de gás necessária para este equipamento??

Este fry-top opera a gás e possui uma tomada traseira. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, garantindo que a ligação cumpre todas as normas de segurança locais e a potência de 8 kW é adequadamente fornecida.

Quais as vantagens das duas zonas de calor independentes??

As duas zonas permitem cozinhar diferentes alimentos a temperaturas distintas (30-300°C) sem misturar sabores ou queimar ingredientes sensíveis. Além disso, proporcionam eficiência energética, pois pode utilizar apenas uma zona durante períodos de menor demanda, reduzindo custos

operacionais.

O corpo em aço inoxidável e o palastro de 15mm oferecem que benefícios??

O corpo em aço inoxidável garante resistência à corrosão, facilidade de higiene e longa vida útil ao equipamento. O palastro de 15mm de espessura retificado assegura uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, vital para uma confeitaria profissional e para evitar pontos frios.

É adequado para que tipo de estabelecimento de restauração??

Este fry-top é ideal para restaurantes de média a alta capacidade, snack-bars, cafeterias e cozinhas de hotel que necessitam de uma solução robusta e versátil para grelhar e cozinhar rapidamente uma variedade de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos.