

# 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



## Fry-Top a Gás Profissional com Placa de Cozedura 930mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLC6100F	<b>Modelo:</b>	HRPLC6100F
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006785822

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLC6100F
<b>EAN</b>	8437006785822

### Descricao Resumida

Fry-Top a gás profissional em aço inox com placa de cozedura de 930mm, ideal para uma preparação rápida e homogénea. Robusto e seguro para a sua cozinha.

## Descricao Completa

Este equipamento combina robustez e eficiência essenciais para cozinhas profissionais exigentes. A sua placa de cozedura de 6 mm de espessura assegura uma distribuição de calor superior, crucial para a confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos. Com um design integral em aço inoxidável e pernas ajustáveis em altura, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente de trabalho, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua área de confeção.

### Fry-Top a Gás Profissional — Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Pernas</b>	Ajustáveis em altura
<b>Gaveta recolha gordura</b>	Removível, frontal
<b>Espessura da placa</b>	6 mm
<b>Termopar</b>	De segurança
<b>Queimadores</b>	Aço inoxidável com ignição automática
<b>Entrada de gás</b>	Traseira
<b>Dimensões úteis (CxPxA)</b>	930x470x230 mm
<b>Potência a gás</b>	11,3 KW
<b>Potência por queimador</b>	3,3 KW
<b>Peso líquido</b>	32 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este fry-top é a solução ideal para restaurantes de média a grande dimensão, cafetarias com elevado fluxo de clientes, serviços de catering exigentes e hotéis que requerem um equipamento de cozedura fiável e de alto desempenho para o serviço contínuo. É perfeitamente adequado para a confeção rápida de ementas durante o pico do almoço ou jantar, na preparação de pratos grelhados e salteados, ou como uma versátil placa de apoio para a diversificação da ementa diária.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A principal vantagem deste fry-top reside na sua capacidade de combinar potência, segurança e durabilidade. Os queimadores em aço inoxidável, equipados com ignição automática e o termopar de segurança, garantem uma operação eficiente e tranquila, minimizando riscos. A gaveta frontal removível para a recolha de gordura simplifica enormemente a rotina de limpeza, um aspeto fundamental para a manutenção da higiene em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma vida útil prolongada, resistindo ao desgaste intenso do dia a dia.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a melhor distribuição de temperatura no fry-top??

*A placa de cozedura de 6 mm de espessura e os queimadores em aço inoxidável deste equipamento foram concebidos para assegurar uma distribuição homogénea do calor, otimizando a confeção dos alimentos em toda a superfície. Cada queimador possui ignição automática, facilitando o controlo e a precisão na cozedura.*

### Qual a importância do corpo em aço inoxidável neste equipamento??

*O corpo em aço inoxidável confere ao fry-top uma robustez excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais para a durabilidade em ambientes de cozinha profissional de alta exigência. Adicionalmente, este material facilita significativamente a limpeza e manutenção, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar.*

### Este fry-top é fácil de limpar após utilização intensiva??

*Sim, a limpeza do fry-top é bastante simplificada graças à gaveta frontal removível, especificamente desenhada para a recolha eficiente de gordura e resíduos alimentares. Esta funcionalidade permite uma remoção rápida e higiénica, garantindo uma manutenção sem esforço e um ambiente de trabalho sempre limpo.*

### Como posso otimizar a instalação deste equipamento na minha cozinha??

*As pernas ajustáveis em altura permitem uma adaptação perfeita à ergonomia da sua cozinha profissional, garantindo estabilidade e o alinhamento ideal com outras bancadas ou módulos de*

*confeção. A entrada de gás traseira otimiza a ligação, permitindo uma instalação mais organizada e um melhor aproveitamento do espaço disponível.*

**Quais as características de segurança deste fry-top a gás??**

*Este fry-top integra um termopar de segurança que monitoriza continuamente a chama, ativando automaticamente o corte do fluxo de gás em caso de deteção de falha ou extinção. Esta tecnologia é fundamental para prevenir acidentes e garantir a segurança operacional da sua equipa e do seu estabelecimento.*