

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

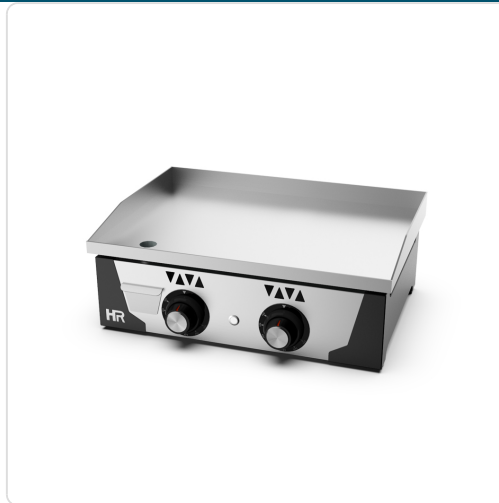


Fry-Top a Gás Cromoduro Profissional 600mm PLC6100CR

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC6100CR	Modelo:	HRPLC6100CR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786270

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC6100CR
EAN	8437006786270

Descricao Resumida

Um fry-top a gás cromoduro de 600mm, ideal para cozedura rápida e homogênea. Integra ignição automática e gaveta de gordura removível para limpeza fácil.

Descricao Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com o **fry-top a gás cromoduro PLC6100CR**. Concebido para assegurar uma cozedura rápida e homogênea, este equipamento robusto é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e hotéis que procuram alta performance. A superfície de grelha em cromoduro garante uma excelente retenção de calor e facilidade de limpeza, crucial para um serviço ágil e higiene impecável.

Fry-Top a gás cromoduro — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Cromoduro, 15 mm espessura
Dimensões Úteis (L x P x A)	600x470x230 mm
Potência a Gás	8 kW
Peso Líquido	40 kg
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Automática por queimador
Gaveta de Gordura	Removível na parte frontal
Queimadores	Aço inoxidável
Conexão de Gás	Traseira
Pés	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este fry-top é uma adição valiosa para qualquer cozinha com elevado volume de produção. É perfeito para restaurantes com serviço à la carte, cafeterias movimentadas ou buffets de hotel, onde a rapidez na confeção de carnes, peixes, legumes e ovos é essencial. A sua capacidade de manter uma temperatura constante e a vasta superfície de cozedura permitem gerir picos de procura sem comprometer a qualidade da ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O PLC6100CR distingue-se pela sua placa em cromoduro de 15mm, que oferece uma durabilidade superior e uma distribuição térmica incomparável, resultando em alimentos perfeitamente cozinhados. A segurança é uma prioridade, evidenciada pela presença de um termopar e ignição automática individual para cada queimador em aço inoxidável, minimizando riscos operacionais. Adicionalmente, a gaveta frontal removível para recolha de gordura simplifica drasticamente a rotina de limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo os mais altos padrões de higiene na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromoduro??

A placa cromoduro de 15 mm oferece uma durabilidade excepcional e uma superfície antiaderente natural. Permite uma transferência de calor superior, resultando numa cozedura mais uniforme e eficiente, e é altamente resistente a riscos e corrosão.

Como se garante a segurança durante a utilização??

Este equipamento inclui um termopar de segurança que monitoriza a chama, cortando o fornecimento de gás em caso de extinção acidental. Além disso, cada queimador possui ignição automática independente, facilitando um arranque seguro e controlado.

É fácil de limpar e manter??

Sim, a limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e à gaveta frontal removível para a recolha de gordura. A superfície cromoduro também facilita a remoção de resíduos alimentares, necessitando apenas de uma limpeza regular com produtos adequados para prolongar a vida útil.

Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimento??

Com as suas dimensões compactas e 8 kW de potência, é ideal para estabelecimentos com espaço limitado mas que exigem alta capacidade de produção. Perfeito para cozinhas de restaurantes de pequeno a médio porte, cafeterias e snack-bars que servem ementas variadas.

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

O fry-top requer uma ligação à rede de gás através da entrada traseira. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança. As pernas

ajustáveis permitem adaptar a altura do equipamento à sua bancada existente.