

# 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



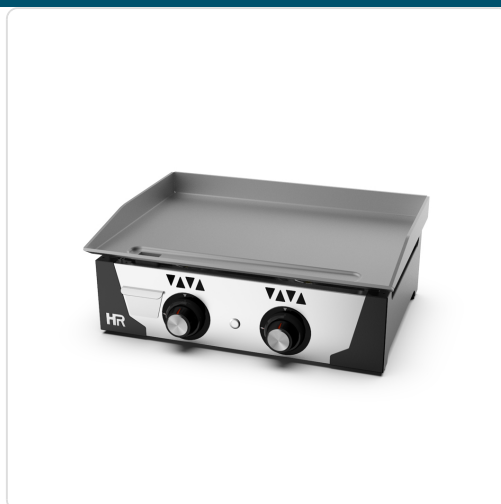
Hotelequip.pt

## Fry-Top a Gás Profissional Placa Lisa 600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLC6100	<b>Modelo:</b>	HRPLC6100
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006785808

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLC6100
<b>EAN</b>	8437006785808

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa lisa de 600mm para confeitura rápida e uniforme. Estrutura em aço inoxidável e gaveta de gordura amovível.

## Descrição Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com o **fry-top a gás** de placa lisa, concebido para uma confeitura rápida e uniforme. Este equipamento robusto transforma a sua capacidade de resposta, permitindo grelhar e cozinhar uma vasta gama de alimentos com precisão, desde carnes suculentas a legumes frescos, ideal para o dinamismo do serviço de restauração.

### fry-top a gás — Características Técnicas

<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Placa</b>	Lisa, 6 mm de espessura
<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	600 x 470 x 230 mm
<b>Potência a Gás</b>	8 kW
<b>Peso Líquido</b>	24 kg
<b>Características de Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Queimadores</b>	Aço inoxidável com ignição automática
<b>Distribuição de Temperatura</b>	Homogénea
<b>Recolha de Gordura</b>	Gaveta amovível frontal
<b>Ligação Gás</b>	Entrada traseira
<b>Ajuste de Altura</b>	Pernas ajustáveis

### Aplicações Profissionais

Este **grelhador de chapa a gás** é uma ferramenta indispensável em ambientes de restauração de alto volume, desde restaurantes à la carte a estabelecimentos de restauração rápida e buffets de hotel. A sua capacidade de aquecimento rápido e manutenção de temperatura consistente é crucial para períodos de pico, garantindo que os chefs podem entregar pratos de qualidade sem atrasos na ementa.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A construção integral em aço inoxidável oferece durabilidade superior e facilidade de higienização, fundamental para cumprir as rigorosas normas HACCP na sua cozinha. A gaveta de recolha de gordura amovível simplifica as rotinas de limpeza, enquanto a ignição automática e a distribuição homogénea do calor otimizam o tempo de confeção, resultando numa melhor produtividade e poupança de recursos para o seu negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade de confeção do fry-top a gás PLC6100??**

*Este fry-top possui uma placa lisa de 600x470mm, ideal para preparar uma grande variedade de alimentos simultaneamente. A sua potência de 8 kW permite aquecimento rápido e recuperação eficiente da temperatura durante o serviço contínuo.*

### **Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento??**

*A limpeza é simplificada pela estrutura em aço inoxidável e pela gaveta frontal amovível para recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza da placa após cada uso com utensílios adequados e produtos específicos para aço inoxidável, garantindo a higiene e durabilidade.*

### **Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimentos??**

*Este fry-top a gás é perfeitamente indicado para restaurantes, snack-bares e cozinhas profissionais que necessitam de um equipamento robusto para a confeção de grelhados, ovos, carnes e legumes com rapidez e eficiência. A sua construção garante durabilidade em ambientes de uso intensivo.*

### **Quais são as principais características de segurança deste modelo??**

*O equipamento inclui um termopar de segurança que garante a interrupção do fornecimento de gás em caso de falha da chama, proporcionando maior tranquilidade na sua operação diária. Os queimadores em aço inoxidável e a ignição automática também contribuem para uma utilização segura e fiável.*

### **Posso ajustar a altura do fry-top para se adaptar à minha linha de trabalho??**

*Sim, este fry-top está equipado com pernas ajustáveis em altura, permitindo que o adapte facilmente à ergonomia da sua cozinha profissional. Esta característica facilita a integração em diferentes configurações de bancadas e otimiza o espaço de trabalho.*