

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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

Fry-Top a Gás Profissional Placa Lisa 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC6100	Modelo:	HRPLC6100
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785808

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC6100
EAN	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

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