

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

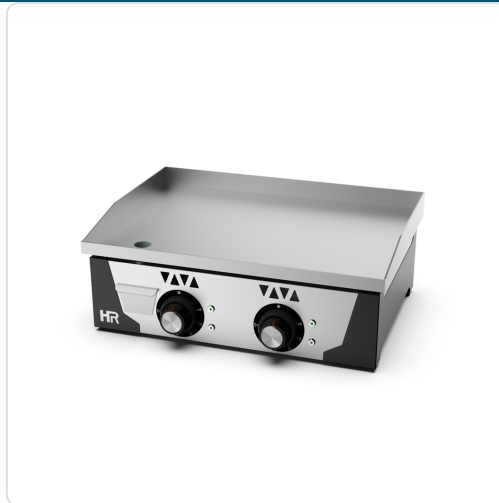


## Fry-top Elétrico Aço Retificado 600mm - 4KW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLCE6100RT	<b>Modelo:</b>	HRPLCE6100RT
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006786317

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLCE6100RT
<b>EAN</b>	8437006786317

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa retificada de 15mm para confeitura rápida e uniforme. Potência 4KW, ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este fry-top elétrico de aço retificado de 600mm foi concebido para chefs e gestores de restauração que procuram fiabilidade e eficiência na confeitura diária. A sua placa de 15mm de espessura garante uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica otimizada, permitindo selar carnes, grelhar vegetais e preparar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes. Com pernas ajustáveis em altura e uma gaveta removível para recolha de gordura, este equipamento não só se adapta facilmente ao seu espaço de trabalho como também simplifica os processos de limpeza, contribuindo para uma operação mais higiénica e produtiva.

## Fry-top elétrico — Características Técnicas

<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Placa de Confeitura</b>	Aço retificado, 15 mm de espessura
<b>Pernas</b>	Ajustáveis em altura
<b>Gaveta de Gordura</b>	Removível, na parte frontal
<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	600 x 470 x 227 mm
<b>Potência Elétrica</b>	4 KW
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Peso Líquido</b>	42 kg
<b>Sistema de Segurança</b>	Controlo de temperatura

## Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico de 600mm é a escolha ideal para estabelecimentos de restauração com médio volume de clientes, como snack-bares movimentados, cafés com serviço de refeições rápidas ou secções de confeitaria em cozinhas de hotel. A sua capacidade de aquecimento rápido e manutenção da temperatura constante é crucial para gerir o fluxo de pedidos durante o rush do almoço ou jantar, permitindo ao chef focar-se na qualidade e apresentação dos pratos sem preocupações com o desempenho do equipamento.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste fry-top elétrico distingue-se pela combinação de robustez e precisão. Ao contrário de alternativas genéricas, a sua placa de aço retificado de 15mm não só garante uma durabilidade excepcional, como também otimiza a transferência de calor, resultando em cozaduras mais eficientes e uniformes. A facilidade de limpeza, potenciada pela gaveta de gordura removível e pelo corpo em aço inoxidável, assegura o cumprimento das normas HACCP e otimiza a higiene, um fator crítico em qualquer cozinha profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal vantagem da placa de aço retificado??**

*A placa de aço retificado de 15mm de espessura garante uma distribuição homogénea do calor e uma excelente retenção de temperatura. Isto permite uma confeitaria rápida e uniforme dos alimentos, ideal para picos de trabalho e selagem perfeita.*

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

*É ideal para restaurantes, snack-bares e cozinhas profissionais que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a confeitaria de grelhados, hambúrgueres, ovos e outros pratos. As suas pernas ajustáveis permitem uma fácil integração em bancadas existentes.*

### **Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento??**

*A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e à gaveta frontal removível para recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza da placa após cada uso com utensílios adequados e a higienização regular das superfícies.*

### **Que medidas de segurança integra o fry-top elétrico??**

*O equipamento incorpora um sistema de segurança para controlo de temperatura, garantindo a operação segura e prevenindo sobreaquecimentos. A distribuição uniforme do calor também minimiza pontos de queima.*

### **Qual o consumo energético deste fry-top elétrico??**

*Com uma potência elétrica de 4 KW a 230 V, este fry-top oferece um bom equilíbrio entre desempenho e eficiência. É importante considerar a instalação elétrica adequada para suportar esta*

*carga, garantindo um funcionamento otimizado.*