

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás com Fogão Cromoduro - Cozedura Rápida

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC8100CRF	Modelo:	HRPLC8100CRF
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786171

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC8100CRF
EAN	8437006786171

Descricao Resumida

Fry-top a gás com fogão integrado em aço inoxidável e placa cromodura de 15mm. Cozedura rápida e homogénea para a sua cozinha profissional.

Descricao Completa

O Fry-Top a Gás com Fogão Cromoduro PLC8100CRF redefine a eficiência na sua cozinha profissional, oferecendo uma solução de confeção versátil e de alto desempenho. Concebido para a preparação rápida e homogénea de uma vasta gama de alimentos, este equipamento robusto combina a precisão de uma placa cromodura com a funcionalidade de queimadores a gás, otimizando o seu espaço de trabalho e acelerando o serviço, mesmo nas horas de maior afluência.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Cromoduro, 15 mm espessura
Dimensões Úteis (C x L x A)	1130x470x230 mm
Potência a Gás Total	12,8 kW
Potência por Queimador	3,3 kW
Peso Líquido	57 kg
Segurança	Termopar de segurança em cada queimador
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Funcionalidades Adicionais	Pernas reguláveis em altura, gaveta de recolha de gorduras amovível, entrada de gás traseira

Aplicações Profissionais

A combinação de um fry-top com um fogão torna este equipamento indispensável para cozinhas de restaurantes de serviço rápido, cafetarias, ou buffets de hotel onde a diversidade na ementa e a celeridade são cruciais. Desde grelhar carnes e peixes na chapa cromodura até preparar molhos e acompanhamentos nos queimadores, este módulo permite otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura, garantindo resultados de confeção consistentes e de alta qualidade. Ideal para chefs que buscam uma solução compacta e multifuncional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este fry-top com fogão diferencia-se pela sua construção em aço inoxidável, sinónimo de durabilidade e conformidade com as exigentes normas de higiene em cozinhas profissionais. A placa cromodura de 15mm não só garante uma distribuição de calor excecionalmente homogénea, como também resiste ao uso intensivo, prolongando a vida útil do equipamento e reduzindo os custos de manutenção a longo prazo. A segurança é primordial, com termopares em cada queimador e ignição automática, oferecendo tranquilidade à sua equipa. A gaveta de recolha de gorduras amovível simplifica a limpeza, essencial para manter os padrões HACCP rigorosos. Escolha este equipamento para um retorno rápido no investimento, traduzido em eficiência operacional e pratos de qualidade superior.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de cozedura e qual o material??

A placa de cozedura deste fry-top possui 15mm de espessura e é fabricada em aço cromoduro, garantindo elevada durabilidade e uma distribuição térmica superior. Este material é ideal para cozedura intensiva e fácil limpeza.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos??

É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de versatilidade e rapidez na confeção, combinando as funcionalidades de um fry-top e um fogão numa única unidade.

Como é feita a recolha de gorduras e a limpeza do equipamento??

O equipamento inclui uma gaveta frontal amovível para a recolha eficiente de gorduras, simplificando significativamente o processo de limpeza diária. A superfície em aço inoxidável e cromoduro facilita a higiene.

Quais as características de segurança deste fry-top com fogão??

Incorpora um termopar de segurança em cada queimador, assegurando o corte de gás em caso de falha de chama. Além disso, cada queimador dispõe de ignição automática para um arranque seguro e prático.

É possível instalar este fry-top em qualquer cozinha??

Graças às suas pernas reguláveis em altura e à entrada de gás traseira, este equipamento adapta-se facilmente a diferentes configurações de cozinha. As dimensões úteis também permitem uma integração flexível.