

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top a Gás Aço Rectificado 800mm PLC8100RT

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLC8100RT	<b>Modelo:</b>	HRPLC8100RT
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006786027

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLC8100RT
<b>EAN</b>	8437006786027

### Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 800mm com placa em aço retificado de 15mm. Duas zonas de calor independentes para confeitura rápida e eficiente.

## Descricao Completa

O **grelhador profissional a gás** com placa em aço retificado de 800mm de largura, modelo PLC8100RT, é concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha. Este equipamento robusto permite uma confeitura rápida e uniforme, essencial para responder à exigência de um serviço contínuo. Com duas zonas de calor independentes e controlo preciso, terá a flexibilidade para preparar diversos alimentos simultaneamente, garantindo sempre a qualidade desejada.

### Fry-Top a Gás Profissional — Características Técnicas

<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Superfície de Confeitura</b>	Aço retificado, 15 mm de espessura
<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	800x470x230 mm
<b>Potência a Gás</b>	9,6 kW
<b>Peso Líquido</b>	52 kg
<b>Zonas de Calor</b>	2, independentes
<b>Regulação de Temperatura</b>	30-300° C por zona
<b>Queimadores</b>	Aço inoxidável com ignição automática
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Controlo</b>	Luzes piloto LED indicadoras de funcionamento
<b>Tomada de Gás</b>	Traseira
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura

**Gaveta de Gordura**

Removível na parte frontal

## **Aplicações Profissionais**

---

Este aparelho de confeitão é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida que exigem alta performance. Desde a preparação de carnes grelhadas e peixe, até legumes salteados e ovos, a sua placa retificada de 800mm permite uma produção eficiente para o serviço de almoço ou jantar, ou para a mise en place de buffets. A capacidade de manter zonas de temperatura distintas é perfeita para gerir diferentes pontos de confeitão em simultâneo sem contaminação de sabores.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste equipamento significa investir em durabilidade e precisão. O corpo em aço inoxidável e a placa em aço retificado de 15 mm asseguram uma longa vida útil e resistência à utilização intensiva. A distribuição homogénea do calor pelos queimadores em aço inoxidável, com ignição automática e termopar de segurança, garante um desempenho consistente e seguro. Para o seu Chef, a facilidade de controlo com as duas zonas independentes de calor e a simplicidade de limpeza com a gaveta de recolha de gordura removível traduzem-se em maior produtividade e menores custos operacionais.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a espessura da placa de confeitão deste grelhador??**

*A placa de confeitão é fabricada em aço retificado com uma espessura robusta de 15 mm. Esta característica assegura uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, ideal para resultados de confeitão consistentes.*

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

*A limpeza diária é simplificada pela gaveta de recolha de gordura removível, localizada na parte frontal. O corpo em aço inoxidável também facilita a higienização, permitindo uma manutenção rápida e eficaz após cada utilização, cumprindo as normas de higiene.*

### **Este grelhador permite cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo??**

*Sim, o equipamento dispõe de duas zonas de calor independentes, cada uma regulável entre 30-300° C. Esta funcionalidade permite cozinhar diferentes tipos de alimentos que requerem temperaturas distintas, otimizando a produção e a gestão do seu tempo na cozinha.*

### **É seguro utilizar este tipo de grelhador a gás numa cozinha profissional??**

*A segurança é uma prioridade neste modelo, que inclui um termopar de segurança para interrupção do gás em caso de falha. Além disso, os queimadores em aço inoxidável possuem ignição automática, minimizando riscos e facilitando o arranque seguro do equipamento.*

**Quais as dimensões e peso deste grelhador??**

*O equipamento possui dimensões úteis de 800mm de largura, 470mm de profundidade e 230mm de altura. O seu peso líquido é de 52 kg, o que o torna robusto e estável para a instalação e uso diário na sua cozinha profissional.*