

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Placa Lisa 800mm Profissional PLC8100

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC8100	Modelo:	HRPLC8100
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785815

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC8100
EAN	8437006785815

Descricao Resumida

Prepare alimentos rapidamente com o fry-top a gás profissional de 800mm. Robusto, seguro e com controlo preciso de temperatura para eficiência máxima na sua cozinha.

Descricao Completa

O Fry-Top a Gás Placa Lisa PLC8100 é um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que procuram eficiência e rapidez na confeção de diversos alimentos. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e snack-bares, este fogão tipo chapa permite grelhar carnes, peixes, ovos e legumes de forma homogénea e controlada. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a placa de 6mm de espessura assegura uma distribuição térmica superior, crucial para resultados perfeitos e consistentes. A funcionalidade de ignição automática e o termopar de segurança elevam os padrões de conveniência e proteção para a sua equipa, permitindo-lhes focar-se na arte culinária com total tranquilidade.

fry-top a gás — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço Inoxidável
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x470x230 mm
Potência a Gás	9,6 kW
Peso Líquido	30 kg
Espessura da Placa	6 mm
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Automática por queimador
Gaveta para Gordura	Removível na parte frontal
Pés	Ajustáveis em altura
Conexão de Gás	Entrada traseira

Aplicações Profissionais

Este fry-top a gás é ideal para cozinhas de alta demanda, desde restaurantes de serviço rápido a buffets de hotel, onde a agilidade na preparação é crucial. Perfeito para o chef que necessita de um grelhador fiável para a confeção de pequenos-almoços, almoços e jantares, assegurando uma resposta eficaz durante o pico de serviço. A sua capacidade de manter uma temperatura homogénea por toda a placa torna-o excelente para a produção em volume de hambúrgueres, bifés, ovos mexidos, panquecas e vegetais grelhados, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento representa um investimento inteligente na produtividade e segurança da sua cozinha. Diferencia-se pela espessa placa de cozedura de 6mm, que retém e distribui o calor de forma excepcional, evitando "pontos frios" e garantindo uma confeção uniforme, algo vital para a qualidade dos seus pratos. O sistema de termopar de segurança oferece proteção adicional, cortando o gás em caso de falha, minimizando riscos operacionais. Além disso, a facilidade de limpeza, com a gaveta de recolha de gordura removível, traduz-se em menos tempo de inatividade e maior conformidade com as normas de higiene alimentar, permitindo uma rotação de stock eficiente e uma mise en place impecável.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção adequadas do fry-top a gás??

A limpeza deve ser feita após cada uso, com a placa ainda quente, raspando os resíduos e utilizando desengordurantes específicos para aço inoxidável. A gaveta de recolha de gordura é removível e deve ser esvaziada e lavada regularmente para manter a higiene e evitar acumulações.

Quais as vantagens da placa de cozedura lisa e de 6mm de espessura??

A placa lisa permite cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde ovos e panquecas a carnes e legumes, sem a necessidade de panelas adicionais. A espessura de 6mm garante uma excelente retenção e distribuição de calor, resultando numa cozedura uniforme e eficiente, ideal para picos de produção.

Este equipamento pode ser integrado numa linha de confeção profissional??

Sim, com as suas dimensões de 800x470x230 mm e pés ajustáveis em altura, este fry-top é perfeitamente adequado para ser integrado em diversas configurações de cozinhas profissionais. A sua versatilidade permite que se adapte a diferentes layouts e necessidades operacionais.

Quais as características de segurança incluídas no fry-top??

O fry-top está equipado com termopar de segurança, que atua cortando o fornecimento de gás se a chama do queimador se extinguir acidentalmente. Além disso, cada queimador possui ignição

automática, facilitando o acendimento de forma segura e controlada.

Como a entrada de gás traseira contribui para a funcionalidade do equipamento??

A entrada de gás localizada na parte traseira permite uma instalação mais limpa e organizada, otimizando o espaço na bancada da cozinha. Facilita também a conexão a sistemas de gás existentes, garantindo uma integração discreta e eficiente do equipamento no seu ambiente de trabalho.