

# 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 Cromoduro 600mm Linha 550/600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLC600CR	<b>Modelo:</b>	HRPLC600CR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006778299

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLC600CR
<b>EAN</b>	8437006778299

### Descricao Resumida

Fry-Top a gás cromoduro de 600mm para confeitura rápida. Robusto, com placa de 15mm, controle preciso e limpeza fácil para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Para o profissional que exige rapidez e qualidade na confeitura, o Grelhador de Chapa a Gás Cromoduro de 600mm PLC600CR é a solução ideal. Concebido para ambientes de restauração de alto volume, este equipamento assegura uma distribuição de calor uniforme e um controle térmico preciso, essencial para grelhar carnes, peixes e legumes na perfeição. A sua superfície cromada de alta resistência não só garante a durabilidade como simplifica drasticamente a limpeza diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### Fry-Top a gás — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	600x500x320 mm
<b>Potência a Gás</b>	8 kW
<b>Peso Líquido</b>	47 kg
<b>Superfície de Confeitura</b>	Placa de aço cromado de 15mm
<b>Material dos Queimadores</b>	Aço inoxidável
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Ignição</b>	Automática para cada queimador
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática (para modelos cromados)
<b>Gaveta de Gordura</b>	Amovível, frontal
<b>Estrutura</b>	Pernas ajustáveis, ligação de gás traseira, paleta soldada por robô, linhas curvas para fácil limpeza

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é particularmente indicado para cozinhas de restaurantes, snack-bares, food trucks e cafeterias que servem refeições rápidas e necessitam de uma superfície de grelhar de alta performance. A sua capacidade de resposta térmica e a facilidade de limpeza tornam-no indispensável para gerir picos de procura, desde o rush do almoço num estabelecimento de restauração até à preparação de ementas variadas num buffet de hotel.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A principal vantagem deste Fry-Top reside na sua placa cromada de 15mm de espessura, que não só confere uma durabilidade superior, mas também assegura uma distribuição homogénea do calor, evitando pontos quentes e frios que comprometem a qualidade dos alimentos. O termopar de segurança e a ignição automática em cada queimador garantem uma operação segura e eficiente, enquanto o design com linhas curvas e a gaveta coletora de gordura amovível facilitam a manutenção e a higiene, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar. É um investimento que se traduz em maior produtividade e menor tempo de inatividade.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como é efetuada a limpeza e manutenção diária deste Fry-Top??**

*A limpeza é simplificada pela sua superfície cromada com ranhura mecanizada e pelas linhas curvas que minimizam acumulação de resíduos. A gaveta coletora de gordura amovível na parte frontal permite um esvaziamento e lavagem rápidos, assegurando a higiene necessária após cada utilização.*

### **Que tipo de ligação de gás é necessária para este equipamento??**

*O Fry-Top foi concebido para ligação a gás e possui a entrada na parte traseira do equipamento. Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento, de acordo com as normas em vigor.*

### **É possível ajustar a altura do Fry-Top para se adaptar à bancada da cozinha??**

*Sim, o equipamento está equipado com pernas ajustáveis. Esta funcionalidade permite adaptar a altura do Fry-Top à ergonomia da sua cozinha, otimizando o conforto e a segurança da equipa durante a preparação dos alimentos.*

### **Qual a principal vantagem da placa cromada de 15mm em comparação com outras superfícies de confeção??**

*A placa de aço cromado de 15mm oferece uma durabilidade excecional e uma excelente inércia térmica, o que garante uma distribuição homogénea da temperatura. Isto resulta numa confeção mais uniforme dos alimentos, menor aderência e uma limpeza significativamente mais fácil, prolongando a vida útil do equipamento.*

**Este Fry-Top possui características de segurança para evitar acidentes na cozinha??**

*Sim, a segurança é uma prioridade. O equipamento inclui um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, e cada queimador possui ignição automática, eliminando a necessidade de isqueiros externos e minimizando riscos de queimaduras.*