

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-top a Gás Cromoduro 900mm Linha 550/600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLC900CR	<b>Modelo:</b>	HRPLC900CR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006778282

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLC900CR
<b>EAN</b>	8437006778282

### Descricao Resumida

Fry-top a gás cromoduro 900mm com placa lisa para cozedura rápida e uniforme. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

Agilize a confeção na sua cozinha profissional com o **fry-top a gás cromoduro** de 900mm. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento assegura uma distribuição térmica excepcionalmente homogénea e um controlo preciso, fundamental para uma ementa diversificada. A superfície em aço cromado, com 15mm de espessura, garante não só durabilidade superior, mas também uma notável facilidade de limpeza e manutenção, otimizando os seus fluxos de trabalho durante os períodos de maior afluxo.

### Fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

<b>Tipo de Energia</b>	Gás
<b>Potência a Gás</b>	9,6 kW
<b>Dimensões Úteis da Placa (C x P)</b>	900 x 500 mm
<b>Profundidade Total</b>	320 mm
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Material da Placa</b>	Aço cromado retificado
<b>Material dos Queimadores</b>	Aço inoxidável
<b>Peso Líquido</b>	66 kg
<b>Características de Segurança</b>	Termopar de segurança, ignição automática individual
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática

<b>Design para Limpeza</b>	Ranhura mecanizada para gordura, linhas curvas, gaveta coletora amovível
<b>Instalação</b>	Pernas ajustáveis, ligação de gás traseira

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento de confeção robusto é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e eficácia. Desde a preparação de hambúrgueres e ovos em snack-bares movimentados, ao grelhar de peixe fresco e vegetais em restaurantes à la carte, a sua capacidade de atingir e manter temperaturas elevadas de forma consistente garante resultados culinários de excelência. É perfeito para cozinhas de hotéis que servem pequenos-almoços buffet ou para operações de catering que necessitam de um desempenho fiável sob pressão de serviço contínuo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A placa de cozedura de 15mm em aço cromado retificado distingue este fry-top, oferecendo uma superfície de grelha que é não só extremamente duradoura, mas também significativamente mais fácil de limpar do que alternativas em aço simples. A presença de uma válvula termostática nos modelos cromados permite um controlo de temperatura superior, essencial para evitar quebras de temperatura durante o serviço e garantir uma confeção precisa. Os queimadores em aço inoxidável com ignição automática, combinados com um termopar de segurança, traduzem-se em maior tranquilidade operacional, minimizando riscos e otimizando a segurança na sua cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Como assegurar a temperatura homogénea para os meus pratos??

*Este fry-top possui queimadores em aço inoxidável com distribuição homogénea de temperatura, otimizando o aquecimento da placa. A válvula termostática garante que a temperatura selecionada se mantém constante, crucial para uma confeção perfeita e consistente em toda a superfície.*

### Quais os procedimentos de limpeza recomendados para este equipamento??

*A superfície em aço cromado e as linhas curvas simplificam a limpeza diária. A gaveta coletora de gordura é amovível e a placa tem uma ranhura mecanizada, facilitando a remoção de resíduos e garantindo a higiene da área de trabalho.*

### Este fry-top é seguro para uso intensivo numa cozinha profissional??

*Sim, a segurança é uma prioridade neste equipamento. Cada queimador está equipado com ignição automática e um termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, cumprindo as normas de segurança.*

**Que tipo de alimentos posso preparar eficazmente nesta chapa a gás??**

*A superfície lisa e a capacidade de controlo preciso da temperatura tornam-no ideal para uma vasta gama de alimentos. É perfeito para grelhar carnes, ovos, legumes, peixe e sanduíches, sendo uma solução versátil para ementas de restauração rápida e gourmet.*

**Como é que o equipamento se adapta à minha área de trabalho??**

*Com pernas ajustáveis e uma ligação de gás convenientemente localizada na parte traseira, este fry-top pode ser facilmente integrado em diversas configurações de cozinha profissional. As suas dimensões úteis de 900x500mm oferecem uma ampla superfície de confeção sem ocupar espaço excessivo.*