

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



Fry-Top a Gás Profissional Placa Ranhurada 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC600RTRN	Modelo:	HRPLC600RTRN
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781381

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC600RTRN
EAN	8437006781381

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa ranhurada de 600mm, ideal para restauração rápida com limpeza facilitada e controlo de temperatura.

Descricao Completa

Concebido para a restauração moderna, este **fry-top a gás profissional** com placa ranhurada de 600mm é a solução ideal para cozinhas que exigem rapidez e eficiência. Permite uma preparação ágil de pratos como hambúrgueres, ovos e outros grelhados, garantindo uma distribuição homogénea da temperatura para resultados consistentes. A sua construção robusta e características pensadas para o uso intensivo simplificam as operações diárias e asseguram a durabilidade do equipamento.

fry-top a gás — Características Técnicas

Tipo de Placa	Aço ranhurado (15mm de espessura)
Fonte de Energia	Gás
Potência a Gás	8 kW
Dimensões Úteis (AxLxP)	320x600x500 mm
Peso Líquido	47 kg
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Automática por queimador
Queimadores	Aço inoxidável
Limpeza	Gaveta coletora de gordura amovível, placa com ranhura mecanizada
Instalação	Pernas ajustáveis, ligação de gás na traseira

Aplicações Profissionais

Este módulo de cozedura é perfeitamente dimensionado para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cantinas que necessitam de um equipamento fiável para a confeção diária de grelhados diversos. A sua placa ranhurada é ideal para marcar alimentos, criando um aspeto apelativo enquanto drena o excesso de gordura. O termopar de segurança e a ignição automática em cada queimador garantem um ambiente de trabalho seguro e eficiente para a sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela robustez e pela facilidade de manutenção, este fry-top garante um rendimento superior em ambientes de ritmo acelerado. A placa de aço de 15mm retificado mantém o calor de forma excecional, permitindo uma recuperação rápida da temperatura mesmo durante os períodos de maior afluxo. A gaveta coletora de gordura amovível e as linhas curvas simplificam significativamente o processo de limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene e HACCP na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção diária deste fry-top??

A limpeza é facilitada pela gaveta coletora de gordura amovível e pela superfície ranhurada mecanizada. Recomenda-se a remoção dos resíduos após cada utilização e uma limpeza mais profunda da placa com produtos específicos, garantindo a sua longevidade.

Qual o tipo de ligação a gás necessário para este equipamento??

Este fry-top opera a gás, com uma ligação localizada na parte traseira do aparelho. É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o cumprimento das normas em vigor.

Este fry-top é adequado para um volume de trabalho elevado??

Sim, a placa de aço de 15mm e os queimadores em aço inoxidável com distribuição homogénea de temperatura tornam-no ideal para ambientes de restauração com picos de procura. Garante uma cozedura eficiente e contínua.

Quais os benefícios da placa ranhurada??

A placa ranhurada permite criar marcas de grelhado autênticas nos alimentos, conferindo-lhes um aspeto mais profissional. Além disso, facilita a drenagem do excesso de gordura para a gaveta coletora, resultando em pratos mais saudáveis e saborosos.

Como posso garantir uma temperatura uniforme na cozedura??

Este fry-top foi concebido com queimadores em aço inoxidável que asseguram uma distribuição homogénea do calor por toda a superfície da placa. O termopar de segurança também contribui para a manutenção de uma temperatura estável e precisa durante a utilização.