

# 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 Ranhurado 900mm Linha 550/600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLC900RTRN	<b>Modelo:</b>	HRPLC900RTRN
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006781404

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLC900RTRN
<b>EAN</b>	8437006781404

### Descricao Resumida

Fry-top a gás ranhurado de 900mm para cozinhas profissionais. Placa de 15mm, distribuição de calor homogénea e limpeza fácil. Otimize a sua confeitaria com este equipamento robusto.

## Descrição Completa

O **Fry-Top a Gás Ranhurado 900mm** da Linha 550/600 é o equipamento essencial para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão na confeitaria de pratos. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes de grande volume e serviços de catering, este equipamento garante uma distribuição de calor homogénea para resultados consistentes, permitindo preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes grelhadas a vegetais salteados, com a máxima qualidade e rapidez. O seu design robusto e funcionalidades pensadas para o profissional otimizam o fluxo de trabalho e asseguram uma higiene impecável.

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

<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	900 x 500 x 320 mm
<b>Potência a Gás</b>	9.6 kW
<b>Peso Líquido</b>	66 kg
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Placa</b>	Aço ranhurado com ranhura mecanizada
<b>Queimadores</b>	Aço inoxidável com ignição automática
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Manutenção</b>	Gaveta coletora de gordura amovível
<b>Instalação</b>	Pernas ajustáveis, ligação de gás traseira

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitura é ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e qualidade, como restaurantes de restauração rápida, snack-bares e cozinhas de hotelaria com serviço de buffet. A sua placa ranhurada é perfeita para grelhar carnes, peixe e vegetais, deixando as marcas características que os clientes tanto apreciam. Graças à sua robustez e facilidade de limpeza, adapta-se perfeitamente a ambientes de trabalho exigentes, onde a rotação de stock e a consistência na confeitura são cruciais para a satisfação do cliente.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua placa de aço de 15mm de espessura, soldada por robô, garantindo durabilidade e estabilidade térmica superiores. A ranhura mecanizada e as linhas curvas facilitam drasticamente a limpeza no final do serviço, um aspeto vital para o cumprimento das normas HACCP e para a eficiência operacional. A ignição automática em cada queimador e o termopar de segurança oferecem uma operação mais segura e intuitiva para a sua equipa, minimizando tempos de inatividade e aumentando a produtividade da sua cozinha.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a espessura da placa de cozedura deste fry-top??**

*A placa de cozedura deste fry-top possui uma espessura robusta de 15 mm, garantindo excelente retenção e distribuição de calor. Esta característica é crucial para uma cozedura uniforme e eficiente, mesmo durante períodos de maior utilização.*

### **Como se efetua a limpeza e manutenção diária do equipamento??**

*A limpeza é simplificada pela gaveta coletora de gordura amovível na parte frontal e pela ranhura mecanizada da placa de aço. As linhas curvas do design também contribuem para uma fácil higienização, permitindo remover resíduos de forma rápida e eficaz após cada turno de trabalho.*

### **Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimento??**

*Este fry-top é especialmente concebido para cozinhas profissionais de restauração rápida, snack-bares, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de preparação de fast food e a robustez dos materiais garantem um desempenho superior em ambientes de alto volume.*

### **Quais são as dimensões gerais deste equipamento??**

*As dimensões úteis do fry-top são 900x500x320 mm. Estas medidas otimizam o espaço de trabalho na sua cozinha, permitindo uma integração eficiente com outros equipamentos da Linha 550/600, sem comprometer a capacidade de confeitura.*

### **O equipamento possui sistemas de segurança??**

*Sim, para garantir a máxima segurança em ambiente de trabalho, o fry-top está equipado com um termopar de segurança que monitoriza a chama. Além disso, cada queimador possui ignição*

*automática, facilitando o uso e prevenindo acumulação de gás.*