

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top a Gás Placa Ranhurada Cromoduro 900mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC900CRRN	Modelo:	HRPLC900CRRN
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781398

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLC900CRRN
EAN	8437006781398

Descricao Resumida

Fry-Top a gás cromoduro com placa ranhurada de 900mm. Ideal para cozinhas profissionais, garante confeitura rápida, limpeza fácil e durabilidade superior.

Descricao Completa

Para o chef executivo que procura excelência e consistência, o **Fry-Top a Gás Placa Ranhurada Cromoduro PLC900CRRN** é a solução ideal para uma confeitura rápida e de alta qualidade. Concebido para ambientes de restauração exigentes, este grelhador profissional combina a robustez da placa ranhurada em cromoduro com a precisão do controle a gás, permitindo-lhe selar carnes, peixes e vegetais com marcas perfeitas, ao mesmo tempo que assegura uma limpeza sem esforço e uma durabilidade superior.

Fry-Top a Gás Placa Ranhurada — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x P x A)	900 x 500 x 320 mm
Potência a Gás	9,6 kW
Peso Líquido	66 kg
Material da Placa	Aço cromoduro ranhurado de 15mm
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Segurança	Termopar de segurança e válvula termostática
Gaveta de Gordura	Amovível na parte frontal
Construção da Placa	Aço soldado por robô no topo
Instalação	Pernas ajustáveis, ligação de gás traseira
Design	Linhas curvas para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Este fry-top a gás é um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a rapidez e a qualidade na confeitura. É particularmente adequado para restaurantes de fast-food, snack-bares, cafeterias e serviços de catering com alto volume de pedidos. Permite grelhar uma vasta gama de alimentos, desde hambúrgueres e salsichas, a ovos, bacon, legumes e até mesmo algumas variedades de peixe, garantindo sempre um ponto de cozedura perfeito e uma apresentação visual apelativa com as suas marcas de grelha distintivas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher o Fry-Top PLC900CRRN significa investir num equipamento que transforma a eficiência da sua confeitura. A placa ranhurada em cromoduro não só acelera o processo de cozedura e reduz a aderência dos alimentos, como também simplifica drasticamente a limpeza no final do serviço, um benefício crucial para qualquer equipa de cozinha. A distribuição homogénea de calor e os queimadores em aço inoxidável com ignição automática otimizam o consumo de gás e garantem resultados consistentes em cada utilização, elevando a qualidade da sua ementa e a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa cromoduro ranhurada para a minha cozinha??

A placa de cromoduro ranhurada oferece uma superfície de cozedura altamente resistente à corrosão e arranhões, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento. As ranhuras permitem criar marcas de grelha apelativas nos alimentos, ideal para uma apresentação profissional e um sabor mais intenso.

Como devo realizar a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A limpeza diária deve ser feita após cada utilização, com a placa ainda morna, usando uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente suave. A gaveta coletora de gordura é amovível para uma higienização profunda e as linhas curvas do design minimizam o acumular de sujidade.

Este fry-top é adequado para um snack-bar com espaço limitado na bancada??

Com dimensões úteis de 900x500x320 mm, este fry-top é uma solução compacta e eficiente, ideal para otimizar o espaço em bancadas de cozinhas mais pequenas ou snack-bares. As suas pernas ajustáveis também permitem uma integração flexível em diferentes configurações.

Quais são os mecanismos de segurança integrados neste equipamento de cozedura??

Este equipamento dispõe de um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, e uma válvula termostática nos modelos cromados para controlo preciso da temperatura. Estes recursos garantem uma operação segura e fiável em todas as utilizações.

Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo neste fry-top??

Sim, a distribuição homogénea de temperatura na placa permite a confeção simultânea de diversos alimentos, otimizando o seu tempo na cozinha. É possível grelhar carnes, ovos e vegetais lado a lado, mantendo a qualidade individual de cada item graças ao controlo térmico eficiente.