

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



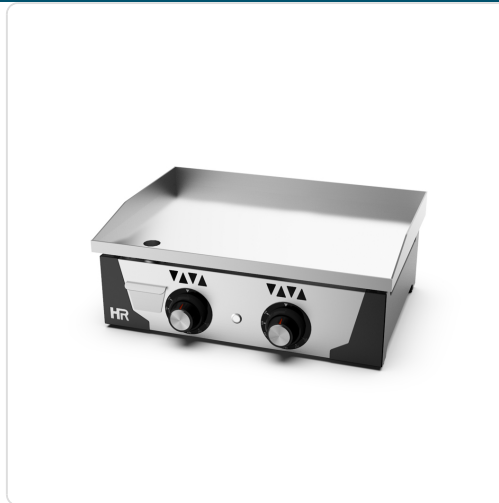
Hotelequip.pt

Fry-Top Eléctrico Cromoduro 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLCE6100CR	Modelo:	HRPLCE6100CR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786393

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLCE6100CR
EAN	8437006786393

Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromoduro de 600mm com duas zonas de confeitura independentes, ideal para eficiência e versatilidade em qualquer cozinha profissional. Confeitura precisa e limpeza fácil.

Descrição Completa

Concebido para maximizar a eficiência e a qualidade na sua cozinha profissional, o **Fry-Top Elétrico Cromoduro 600mm** é a solução ideal para confeitura precisa e versátil. Com uma robusta chapa de 15mm em cromoduro, este equipamento assegura uma distribuição de calor uniforme e excelentes propriedades antiaderentes, resultando em pratos perfeitamente grelhados com menos gordura. As suas duas zonas de calor independentes permitem cozinhar diferentes alimentos simultaneamente, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer serviço.

fry-top elétrico cromoduro — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top Elétrico
Material do Corpo	Aço inoxidável
Material da Placa	Cromoduro
Espessura da Placa	15 mm
Zonas de Calor	2 independentes
Intervalo de Temperatura	30-300° C
Gaveta de Recolha de Gordura	Removível (frontal)
Pernas	Ajustáveis em altura
Indicadores	LED metálicos de funcionamento
Resistência	Aço inoxidável polido

Dimensões Úteis (LxPxA)	600x470x227 mm
Potência Elétrica	4 kW / 230 V
Peso Líquido	42 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria é uma adição valiosa para uma ampla gama de estabelecimentos, desde restaurantes com grande fluxo de clientes, snack-bares e cafeterias que servem refeições rápidas, até hotéis com serviço de pequeno-almoço ou buffet. É perfeitamente adequado para grelhar carnes suculentas, peixes delicados, legumes frescos e ovos, garantindo resultados consistentes e apetitosos. A sua versatilidade permite uma adaptação rápida a diferentes ementas e horários de pico, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste fry-top reside na sua placa de cromoduro, que oferece durabilidade superior e uma superfície de confeitaria excepcionalmente fácil de limpar, minimizando a aderência e o consumo de óleo. Ao contrário de chapas de aço convencionais, o cromoduro proporciona uma recuperação térmica mais rápida e uma estabilidade de temperatura inigualável, essencial para manter a qualidade dos alimentos durante o serviço contínuo. As duas zonas de calor com regulação independente garantem flexibilidade máxima, permitindo cozinhar simultaneamente a diferentes temperaturas, aumentando a produtividade da sua equipa e a capacidade de resposta às ementas.

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre uma placa cromada e uma de aço normal??

Uma placa cromada, como esta de cromoduro, oferece uma superfície mais lisa e dura, o que resulta em melhores propriedades antiaderentes e maior facilidade de limpeza. Além disso, a sua capacidade de reter e distribuir o calor de forma mais eficiente supera as chapas de aço convencionais, assegurando uma confeitaria mais uniforme e rápida.

Como devo limpar e manter o fry-top??

A limpeza deve ser feita após cada utilização, com a placa ainda quente (mas não excessivamente). Utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente suave, específico para superfícies cromadas. Evite produtos abrasivos que possam danificar o revestimento. A gaveta de recolha de gordura é removível, facilitando a sua higienização diária.

Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo??

Sim, este fry-top possui duas zonas de calor independentes, permitindo ajustar a temperatura de cada uma individualmente entre 30-300° C. Isso significa que pode grelhar carnes numa zona a alta temperatura e legumes delicados noutra a temperatura mais baixa, sem misturar sabores nem comprometer a confeção.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para este equipamento??

Este fry-top opera com uma potência elétrica de 4 kW a 230 V. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento adequado do aparelho, assegurando uma ligação estável e segura à rede elétrica da sua cozinha.

Qual a dimensão ideal de bancada para este fry-top??

Com dimensões úteis de 600x470x227 mm, este fry-top de bancada é ideal para espaços de confeção compactos ou como complemento em cozinhas maiores. Para uma otimização do espaço e segurança, sugerimos uma bancada em aço inoxidável com pelo menos 700mm de profundidade e 700-800mm de largura para permitir uma área de trabalho confortável e segura ao redor do equipamento.