

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 Eléctrico Cromoduro Linha 700 - 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLCE8100CR	Modelo:	HRPLCE8100CR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLCE8100CR

Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromoduro de 800mm da Linha 700. Duas zonas de calor independentes (30-300°C) para cozedura eficiente e gaveta de gordura removível. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de elevado volume, este fry-top elétrico cromoduro da Linha 700 permite uma confeção rápida e uniforme de diversos alimentos. A sua superfície de grelhar em cromo duro assegura uma distribuição de calor superior, minimizando pontos quentes e garantindo resultados consistentes, desde carnes a vegetais. Com duas zonas de aquecimento independentes, o equipamento oferece flexibilidade operacional, permitindo preparar diferentes itens a temperaturas distintas em simultâneo e otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Fry-Top Elétrico Cromoduro — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço Inoxidável
Placa de Cozedura	Cromoduro, 15 mm de espessura
Zonas de Aquecimento	2 independentes
Intervalo de Temperatura	30-300° C
Indicadores de Funcionamento	LED metálicos
Resistência	Aço inoxidável polido
Gaveta de Gordura	Removível, frontal
Pernas	Ajustáveis em altura
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x470x227 mm
Potência Elétrica	5 kW / 230 V

Peso Líquido	56 kg
---------------------	-------

Aplicações Profissionais

Este grelhador de chapa é uma solução robusta e versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes com menus variados, passando por snack-bares com elevado volume de pedidos, até cozinhas de hotelaria que requerem capacidade e fiabilidade contínua. É ideal para a confeção de hambúrgueres, bifes, ovos, legumes salteados e panquecas, permitindo ao Chef executivo gerir múltiplos preparos com precisão e rapidez. A sua adaptabilidade e construção de qualidade asseguram um desempenho ininterrupto, crucial durante os picos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir na durabilidade e eficiência da sua cozinha. A chapa de cozimento em cromoduro de 15mm não só garante uma distribuição térmica excecional, como também simplifica a limpeza pós-serviço, contribuindo para a manutenção dos padrões HACCP. A capacidade de operar duas zonas de calor de forma independente oferece um controlo térmico inigualável, vital para a confeção precisa de diferentes produtos simultaneamente e para a otimização da mise en place. A construção integral em aço inoxidável e as pernas ajustáveis garantem uma integração perfeita e higiénica em qualquer linha de confeção.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa em cromoduro??

A chapa em cromoduro de 15mm proporciona uma distribuição de calor extremamente uniforme e uma retenção térmica superior. Isto resulta numa cozedura mais consistente dos alimentos e numa maior eficiência energética, além de ser mais fácil de limpar.

Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo??

Sim, este fry-top possui duas zonas de calor independentes, permitindo ajustar temperaturas distintas em cada secção. Pode grelhar carnes numa zona e legumes noutra, evitando a mistura de sabores e otimizando a produção.

Como é feita a recolha de gordura e limpeza??

O equipamento está equipado com uma gaveta de recolha de gordura frontal e removível, o que facilita significativamente a limpeza diária. Basta deslizar a gaveta para fora, esvaziar e limpar, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias.

As pernas são ajustáveis para diferentes alturas de bancada??

Sim, as pernas do fry-top são ajustáveis em altura. Esta característica permite adaptar o equipamento a diferentes superfícies de trabalho ou bancadas, garantindo uma posição ergonómica e estável para a sua equipa de cozinha.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

Com uma potência de 5 kW e duas zonas de aquecimento, este fry-top é ideal para restaurantes de médio a grande porte, snack-bars movimentados, e cozinhas de hotelaria que necessitam de um equipamento robusto, eficiente e versátil para um serviço contínuo e de qualidade.