

# 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 a Gás de Bancada Aço Retificado 8,1kW Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT6006S	<b>Modelo:</b>	HRFT6006S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006790413

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFT6006S
<b>EAN</b>	8437006790413

### Descricao Resumida

Fry-top a gás de bancada, em aço retificado, ideal para confeitura rápida em cozinhas profissionais. Robusto, seguro e fácil de limpar, com 8,1kW de potência.

## Descrição Completa

Maximize a produtividade na sua cozinha profissional com este **fry-top a gás de bancada** em aço retificado, concebido para um desempenho excepcional e resultados consistentes. Ideal para o Chef Executivo que procura agilidade na confeitura de pratos quentes, desde carnes grelhadas a vegetais salteados, assegurando uma resposta eficaz mesmo durante os picos de serviço. A sua estrutura robusta e a superfície de cozedura de alta qualidade garantem durabilidade e uma distribuição de calor uniforme, fundamentais para a qualidade final de cada iguaria.

### Fry-Top a Gás de Bancada — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis</b>	600x600x410 mm
<b>Potência a Gás</b>	8,1 kW
<b>Peso Líquido</b>	54 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Placa</b>	Aço retificado (ou cromado nos modelos específicos)
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Material do Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	1,5 mm
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
<b>Regulação de Temperatura</b>	Termostato ajustável de 100 a 300° C
<b>Segurança</b>	Termopar e termostato de segurança

<b>Ignição</b>	Automática por queimador
<b>Sistema de Gestão de Gordura</b>	Gaveta coletora de gordura removível na parte frontal

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é uma solução de excelência para restaurantes com ementas variadas, snack-bars movimentados ou buffets de hotel que necessitam de uma chapa de cozedura rápida e flexível. A sua capacidade de atingir e manter temperaturas elevadas de forma consistente é crucial para selar sucos em carnes, caramelizar legumes ou confeccionar pratos ao minuto, garantindo a satisfação do cliente e a agilidade no serviço. A bancada em aço inoxidável AISI 304, soldada roboticamente, confere a resistência necessária para um uso intensivo diário, suportando as exigências de uma cozinha de alto volume.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua combinação de performance, segurança e higiene. Ao contrário de modelos mais básicos, a placa de 15mm em aço retificado retém o calor de forma superior, permitindo uma recuperação térmica rápida e uma cozedura mais eficiente. Os duplos sistemas de segurança, com termopar e termostato, oferecem uma tranquilidade operacional inigualável, protegendo o seu investimento e a sua equipa. A gaveta de recolha de gordura frontal e removível simplifica a limpeza pós-serviço, otimizando o tempo e mantendo os rigorosos padrões HACCP da sua operação.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a limpeza e manutenção ideais do fry-top??

*A gaveta coletora de gordura removível facilita a remoção de resíduos. Após cada uso, limpe a placa com raspadores adequados e detergentes específicos para aço, garantindo que a superfície fique impecável para o próximo serviço.*

### Que tipo de alimentos posso preparar eficazmente neste fry-top??

*Este equipamento é versátil para uma vasta gama de alimentos, incluindo bifes, hambúrgueres, peixe, ovos, bacon, legumes grelhados e até panquecas, permitindo uma confeção rápida e uniforme graças à sua placa de aço retificado.*

### Quais são os requisitos de instalação para este fry-top a gás??

*Sendo um fry-top a gás, requer uma ligação à rede de gás e um sistema de exaustão adequado para a eliminação de fumos. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, garantindo conformidade com as normas de segurança.*

**Qual a diferença entre a placa em aço retificado e cromado??**

*A placa em aço retificado oferece excelente condutividade e retenção de calor, sendo robusta e durável. A placa cromada, por sua vez, proporciona uma superfície antiaderente superior e é mais fácil de limpar, ideal para produções contínuas sem transferência de sabor.*

**Como a regulação de temperatura afeta a confecção de alimentos??**

*Com um termostato ajustável de 100 a 300° C, o equipamento permite um controle preciso da temperatura, essencial para cozinhar diferentes tipos de alimentos ao ponto certo, evitando queimar ou cozer em demasia e garantindo a textura e sabor ideais.*