

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: 10/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Cromoduro Móvel 600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:

HRFT6006ECR

Modelo:

HRFT6006ECR

Marca:

HRFAINCA

EAN:

8437006790505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

HRFAINCA

Modelo

HRFT6006ECR

EAN

8437006790505

Descricao Resumida

Este fry-top a gás profissional, com placa cromodura de 15mm, é ideal para uma confeitura rápida e uniforme, garantindo durabilidade e eficiência na sua cozinha.

Descricao Completa

Concebido para acelerar o ritmo de qualquer cozinha profissional, o **Fry-Top a Gás Cromoduro Móvel 600mm Linha 600** redefine a confeitura eficiente. Com a sua robusta placa em cromoduro de 15mm, este equipamento garante uma distribuição de calor notavelmente uniforme e uma retenção de temperatura otimizada, essencial para o serviço contínuo em períodos de pico. A limpeza é simplificada graças à gaveta coletora de gordura frontal removível e ao corpo integralmente em aço inoxidável AISI 304, assegurando padrões de higiene elevados com o mínimo esforço. Ideal para chefs que procuram precisão e durabilidade na preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais.

fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	600 x 600 x 945 mm
Potência a Gás	8,1 kW
Peso Líquido	73 kg
Espessura da Placa	15 mm em aço cromado retificado
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Tampo Superior	Aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável de 100 a 300° C
Segurança	Termopar de segurança, termostato de segurança
Ignição	Automática por queimador

Aplicações Profissionais

Este fogão de chapa é uma ferramenta indispensável para cozinhas de restaurantes, snack-bares e hotéis que exigem versatilidade na preparação de ementas. Seja para selar carnes suculentas, cozinhar peixe delicado, saltear vegetais ou preparar ovos e outros pratos de pequeno-almoço com rapidez, a sua superfície cromodura garante resultados consistentes. A dimensão compacta da Linha 600 torna-o ideal para otimizar o espaço em linhas de confeção com fluxo de trabalho intenso, sem comprometer a potência ou a capacidade de resposta necessária em ambientes de grande volume de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top destaca-se pela sua construção superior e funcionalidades que impactam diretamente a operação do seu negócio. A placa cromodura não só é mais resistente ao desgaste e à corrosão do que o aço retificado convencional, como também oferece uma superfície antiaderente natural que facilita a viragem dos alimentos e a limpeza pós-serviço, crucial para a rotatividade de ementas. O fabrico da placa superior, soldada por robô, atesta a precisão e durabilidade da união, minimizando pontos de acumulação de sujidade. Com ignição automática e termostatos de segurança, a sua equipa beneficia de um controlo preciso da temperatura e uma operação segura em todos os momentos, reduzindo o risco de falhas e acidentes na cozinha e garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromodura para a minha cozinha?

A placa cromodura de 15mm oferece uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, o que é crucial para uma confeção consistente e sem pontos frios. Além disso, a sua superfície é muito mais fácil de limpar e mais resistente ao desgaste e à corrosão, aumentando a vida útil do equipamento.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado, como um snack-bar?

Sim, com dimensões úteis de 600x600x945 mm e pertencendo à Linha 600, este fry-top foi concebido para se integrar eficientemente em cozinhas profissionais com espaço otimizado. A sua estrutura móvel com pés ajustáveis permite uma fácil instalação e adaptação a diferentes configurações de bancada.

Como posso garantir a higiene e limpeza diária do fry-top?

A superfície cromada e o corpo em aço inoxidável AISI 304 são desenhados para uma limpeza fácil. Recomendamos raspar os resíduos de alimentos da placa ainda quente com uma espátula e utilizar desengordurante específico para inox, limpando com um pano húmido. A gaveta coletora de gordura frontal removível simplifica significativamente a eliminação de óleos e resíduos.

Que tipo de controlo de temperatura oferece para diferentes tipos de confeção?

Este fry-top dispõe de um termostato ajustável que permite variar a temperatura entre 100 e 300° C. Esta ampla gama de controlo é ideal para adaptar a cozedura a diferentes alimentos, desde selar carnes a altas temperaturas até manter vegetais aquecidos a baixas temperaturas.

Quais as medidas de segurança que este fry-top integra?

Para a segurança da sua equipa e da sua cozinha, este equipamento incorpora um termopar de segurança que corta o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama. Adicionalmente, possui um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando uma operação confiável e protegida.