

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

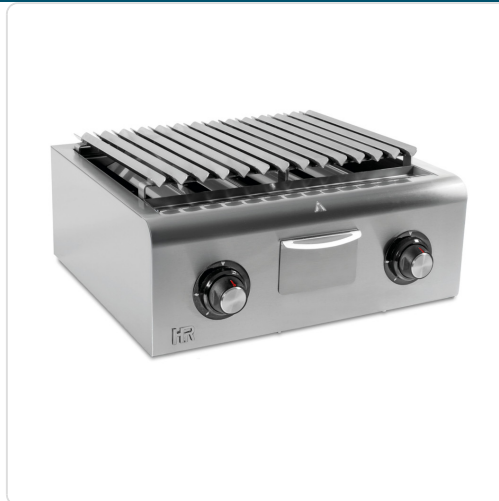


Fry-Top a Gás Profissional 600mm Linha 600 B600

Informacoes do Produto

SKU:	HRB600	Modelo:	HRB600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006779111

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB600
EAN	8437006779111

Descricao Resumida

Maximize a eficiência da sua cozinha com este fry-top a gás profissional B600 de 600mm em aço inox. Confeção rápida e limpeza simplificada para o seu restaurante.

Descricao Completa

Concebido para a eficiência em cozinhas profissionais, este fry-top a gás de 600mm da Linha 600 otimiza a confeção de pratos grelhados. Ideal para restaurantes movimentados e snack-bares, permite um serviço contínuo e consistente, desde carne e peixe a vegetais, garantindo resultados suculentos e perfeitamente selados. A sua robusta construção em aço inoxidável e design inteligente asseguram durabilidade e facilidade de manutenção para as exigências diárias do seu negócio.

fry-top a gás — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LxPxA)	600x500x280 mm
Potência a Gás	13,1 kW
Peso Líquido	20 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Gaveta Coletora	Removível, na parte frontal
Tipo de Grelha	Perfis em V de série
Segurança	Termopar de segurança
Conexão de Gás	Traseira
Pés	Ajustáveis em altura
Uso com Pedra Vulcânica	Concebido para uso sem pedra vulcânica

Aplicações Profissionais

Este grelhador profissional é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes à la carte com elevada rotação de ementa a hotéis que servem pequenos-almoços ou buffets. A grelha com perfis em V é especialmente concebida para direcionar a gordura para a gaveta, tornando-o perfeito para grelhar carnes, aves e peixe, conferindo-lhes as marcas características de grelhado sem excesso de gordura. Adapta-se perfeitamente à sua linha de confeção existente, graças aos pés ajustáveis em altura e à conexão de gás traseira.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação do modelo B600 reside na sua conceção para uma confeção eficiente sem a necessidade de pedra vulcânica, garantindo um aquecimento rápido e uniforme. O corpo em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, como também facilita a manutenção higiénica, um fator crítico para a conformidade com as normas HACCP. As linhas curvas do design não são apenas estéticas, mas funcionais, prevenindo o acúmulo de sujidade e tornando a limpeza diária mais rápida e menos dispendiosa.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção diária do fry-top B600??

O design em aço inoxidável e as linhas curvas do equipamento facilitam a limpeza. A gaveta coletora de gordura removível na parte frontal deve ser esvaziada e higienizada após cada período de uso intensivo para evitar acúmulos e garantir a higiene. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos.

Este fry-top pode ser integrado numa linha de cozinha modular??

Sim, o fry-top B600 é parte da Linha 600, o que facilita a sua integração com outros equipamentos modulares. Os seus pés ajustáveis em altura permitem alinhar perfeitamente a superfície de trabalho com outras unidades, criando uma estação de confeção contínua e ergonómica. A conexão de gás traseira otimiza o espaço e a instalação.

Qual a diferença da grelha com perfis em V e quais os seus benefícios??

A grelha com perfis em V é concebida para direcionar o excesso de gordura e sucos de confeção para a gaveta coletora, longe do alimento. Isto resulta em pratos mais saudáveis e saborosos, com aspeto grelhado autêntico, e reduz a carbonização na superfície de confeção, simplificando a limpeza.

É necessário usar pedra vulcânica com este fry-top a gás??

Não, este equipamento foi especificamente concebido para operar sem pedra vulcânica. A sua tecnologia de aquecimento a gás proporciona uma distribuição uniforme do calor diretamente na placa de grelhar, assegurando resultados de confeção consistentes e de alta qualidade sem a manutenção associada à pedra vulcânica.

Este equipamento possui sistemas de segurança para operação contínua??

Sim, o fry-top B600 está equipado com um termopar de segurança. Este componente essencial monitoriza continuamente a temperatura e corta o fornecimento de gás em caso de falha da chama, garantindo a proteção da sua equipa e das instalações, crucial em cozinhas profissionais de elevado ritmo.