

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top a Gás Profissional Linha 900 – 900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRB900	Modelo:	HRB900
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780490

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB900
EAN	8437006780490

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900 com 900mm, ideal para cozinhas de alta performance. Corpo em aço inox e grelha em V para máxima higiene e segurança.

Descrição Completa

O **fry-top a gás profissional** Linha 900, concebido para cozinhas de alta performance em restauração e hotelaria, é a solução ideal para quem procura eficiência, higiene e resultados culinários consistentes. Este equipamento robusto e intuitivo permite uma confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes frescos, assegurando um serviço ágil e a satisfação do cliente.

fry-top a gás profissional — Características Técnicas

Modelo	HRB900
Dimensões Úteis (AxLxP)	900 x 500 x 280 mm
Potência Elétrica Total	19,51 kW
Peso Líquido	28 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável (Sugere-se AISI 304 para durabilidade)
Grelha	Perfis em V
Segurança	Termopar de segurança
Conexão de Gás	Traseira
Pés	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é indispensável em cozinhas que necessitam de uma superfície de confeção robusta e de resposta rápida. É ideal para restaurantes com ementas diversificadas, hotéis que

servem pequenos-almoços e almoços, ou estabelecimentos de restauração rápida e snack-bars. A sua capacidade e design permitem lidar com picos de trabalho, garantindo que a sua equipa mantém a produtividade e a qualidade dos pratos servidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua construção em aço inoxidável, que garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais com elevadas exigências de higiene. A grelha com perfis em V é perfeita para um escoamento eficiente da gordura, resultando em alimentos mais saudáveis e com marcações de grelha atraentes. O termopar de segurança integrado oferece paz de espírito, enquanto os pés ajustáveis permitem uma integração perfeita em qualquer configuração de cozinha, otimizando o espaço de trabalho. Este equipamento foi concebido para um rendimento superior sem a necessidade de pedra vulcânica, simplificando a sua operação e manutenção diária.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e fazer a manutenção da grelha??

A grelha e a gaveta coletora de gordura são removíveis, facilitando a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos desengordurantes específicos para aço inoxidável após cada utilização, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Para que tipo de volume de serviço este equipamento é mais adequado??

Com as suas dimensões de 900x500mm de área útil e potência de 19,51 kW, este fry-top é ideal para cozinhas de médio a alto volume, como restaurantes com 80+ lugares ou hotéis com serviço de buffet contínuo, onde a rapidez na confeção é crucial.

Quais as vantagens dos perfis em V da grelha??

Os perfis em V da grelha permitem um escoamento superior da gordura e dos sucos dos alimentos para a gaveta coletora, resultando em pratos mais saudáveis e uma menor acumulação de resíduos na superfície de confeção. Também ajudam a criar as apetecíveis marcas de grelha.

Este equipamento necessita de alguma instalação especial??

Sim, sendo um equipamento a gás, requer uma instalação profissional por um técnico credenciado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento da conexão de gás traseira. Os pés ajustáveis facilitam a nivelagem na sua bancada.

É possível utilizar pedra vulcânica com este fry-top??

Não, este fry-top foi especificamente concebido para operar sem pedra vulcânica. O seu sistema de aquecimento a gás e a grelha em V garantem uma distribuição de calor eficiente e resultados ideais de grelhagem, sem a necessidade de consumíveis adicionais.