

# 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



## Fry-Top a Gás Linha 700 com Móvel Aço Retificado FT7504E

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT7504E	<b>Modelo:</b>	HRFT7504E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768931

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFT7504E
<b>EAN</b>	8437006768931

### Descricao Resumida

Fry-top a gás com chapa em aço retificado e móvel integrado, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Garante confeitura rápida e limpeza eficiente.

## Descrição Completa

Este fry-top a gás com móvel integrado, da robusta Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que demandam rapidez e consistência na confeitura. Com a sua chapa em aço retificado de 15 mm, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para selar carnes, grelhar vegetais ou preparar pequenos-almoços completos com a máxima eficiência. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento proporciona durabilidade e resultados culinários de excelência, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

### Fry-top a gás — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis</b>	400 x 750 x 945 mm (largura x profundidade x altura)
<b>Potência a Gás</b>	5,5 kW
<b>Peso Líquido</b>	64 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Chapa</b>	15 mm (aço retificado)
<b>Queimadores</b>	Acendimento automático por queimador
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Limpeza</b>	Gaveta de recolha de gordura removível, linhas retas para facilidade de limpeza
<b>Móvel</b>	Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura, portas opcionais

### Aplicações Profissionais

Projetado para ambientes de alta demanda, este fry-top a gás com móvel integrado é a peça central perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras com serviço de pequeno-almoço e brunch, ou mesmo para operações de catering que exigem equipamentos robustos e capazes de manter um serviço contínuo. A sua capacidade de aquecimento rápido e recuperação térmica otimizada é crucial para gerir picos de procura, permitindo ao Chef Executivo e à sua equipa manter a qualidade da confeção sem comprometer a rapidez no serviço.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste equipamento assenta na sua construção superior e nas funcionalidades que impulsionam a produtividade. O palastro de 15 mm em aço retificado, soldado roboticamente, assegura uma superfície de cozedura perfeitamente plana e duradoura, distintiva de alternativas com chapas mais finas que tendem a deformar. Além disso, a facilidade de limpeza, com a sua gaveta de gordura frontal removível e o design sem cantos de difícil acesso, representa uma poupança significativa no tempo de higiene, crucial para cumprir as rigorosas normas HACCP. É um investimento em eficiência e longevidade para qualquer cozinha profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a durabilidade esperada da chapa de confeção??**

*A chapa de 15 mm em aço retificado é construída para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais. A sua espessura superior assegura excelente retenção de calor e uma vida útil prolongada, mesmo sob condições exigentes de serviço contínuo.*

### **Como se realiza a limpeza e manutenção diária do equipamento??**

*A limpeza é facilitada pelo design de linhas retas e pela gaveta de recolha de gordura frontal e removível. Recomenda-se a limpeza após cada serviço com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a remoção de resíduos e prolongando a higiene do aparelho.*

### **Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimentos??**

*Este equipamento é ideal para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis, cantinas e snack-bars que necessitam de um desempenho robusto e fiável. A sua potência a gás e construção em Linha 700 são perfeitas para exigências intensivas.*

### **Quais as vantagens do corpo em aço inoxidável AISI 304??**

*O aço inoxidável AISI 304 oferece máxima resistência à corrosão e durabilidade, essencial para ambientes de cozinha húmidos e de uso contínuo. Facilita a higienização e cumpre as normas sanitárias, contribuindo para a segurança alimentar.*

### **Posso ajustar a altura do equipamento??**

*Sim, o fry-top possui pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite nivelar o equipamento em qualquer superfície de trabalho e adaptá-lo às necessidades ergonómicas da sua equipa na cozinha profissional.*