

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 Linha 700 com Móvel Aço Retificado FT7508E

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7508E	Modelo:	HRFT7508E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768849

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT7508E
EAN	8437006768849

Descricao Resumida

Fry-Top a gás com móvel e placa em aço retificado de 15 mm, ideal para confeitaria rápida e uniforme. Construção robusta em AISI 304 para alta durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com o Fry-Top a Gás Linha 700, um equipamento robusto concebido para a preparação rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos. Este módulo com móvel integrado garante uma estação de confeitaria estável e otimizada, perfeita para o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem desempenho contínuo e elevada higiene. Desfrute da facilidade de operação e da manutenção simplificada, essenciais para uma gestão de cozinha sem falhas.

Fry-Top a Gás Linha 700 — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LxPxA)	800x750x945 mm
Potência a Gás	15,5 kW
Peso Líquido	112 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	15 mm (Aço Retificado)
Tampo	Aço Inoxidável AISI 304, 1,5 mm
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Acendimento automático por queimador
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Manutenção	Gaveta recolhe-gordura removível, linhas retas para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Este fry-top é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet contínuo ou estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de cozinhar grandes quantidades de carne, peixe, ovos e legumes de forma ágil. A sua construção robusta e a capacidade de manter uma temperatura estável na placa retificada garantem que, mesmo no pico do serviço, a qualidade da confeção não será comprometida, assegurando pratos perfeitamente cozinhados em todas as entregas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O investimento neste equipamento traduz-se em redução de custos operacionais e melhoria da produtividade. Com um corpo em aço inoxidável AISI 304 e um tampo de 1,5 mm de espessura, a durabilidade é inquestionável, resistindo ao uso intensivo diário. A gaveta recolhe-gordura frontal facilita a limpeza pós-serviço, otimizando o tempo da equipa, enquanto o acendimento automático e o termopar de segurança oferecem conveniência e tranquilidade, cumprindo as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar nas cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a importância da placa em aço retificado de 15 mm??

A placa de 15 mm em aço retificado assegura uma distribuição de calor superior e uma retenção de temperatura otimizada, essencial para uma confeção uniforme e eficiente. Esta espessura e material contribuem diretamente para a durabilidade do equipamento e para a qualidade dos pratos confeccionados, mesmo com uso contínuo em ambientes exigentes.

Como se processa a limpeza e manutenção diária do fry-top??

A limpeza é simplificada pela gaveta recolhe-gordura removível na parte frontal e pelas linhas retas do design em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a remoção diária da gaveta para esvaziamento e lavagem, e a limpeza da placa e superfícies externas com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

É possível integrar este fry-top noutras configurações de cozinha??

Sim, sendo um equipamento da Linha 700 e com móvel, permite uma integração harmoniosa com outros módulos da mesma linha, criando uma estação de trabalho coesa e funcional. Os pés ajustáveis em altura facilitam o nivelamento e a adaptação a diferentes superfícies e layouts de cozinha profissional.

Quais os benefícios do acendimento automático por queimador??

O acendimento automático proporciona maior conveniência e rapidez na ativação dos queimadores, poupando tempo valioso em momentos de pico. Além disso, contribui para a segurança operacional ao eliminar a necessidade de fósforos ou isqueiros, facilitando o trabalho da sua equipa e otimizando o fluxo de serviço na cozinha.

O termopar de segurança oferece que tipo de proteção??

O termopar de segurança é um componente crucial que monitoriza continuamente a chama do queimador. Em caso de extinção acidental da chama, este sistema corta automaticamente o fornecimento de gás, prevenindo fugas e garantindo a máxima segurança para o ambiente de trabalho e para a sua equipa, conforme as diretrizes de segurança mais exigentes.