

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top a Gás Cromoduro Linha 700 com Móvel FT7506ECR

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT7506ECR	<b>Modelo:</b>	HRFT7506ECR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768993

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFT7506ECR
<b>EAN</b>	8437006768993

### Descricao Resumida

Fry-Top a gás cromoduro Linha 700 com móvel, ideal para cozinhas profissionais. Placa de 15mm, corpo AISI 304, 10kW de potência. Eficiência e durabilidade.

## Descricao Completa

Concebido para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, o **Fry-Top a Gás Cromoduro Linha 700 com Móvel FT7506ECR** eleva a eficiência na confeção. Este equipamento robusto permite uma preparação rápida e homogénea de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração exigente.

### Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fry-Top a Gás com Móvel
<b>Superfície de Confeção</b>	Cromoduro de 15 mm de espessura
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material do Tampo</b>	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm de espessura)
<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	600 x 750 x 945 mm
<b>Potência a Gás</b>	10 kW
<b>Peso Líquido</b>	90 kg
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança em cada queimador
<b>Ignição</b>	Automática por queimador
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática
<b>Higiene</b>	Gaveta para recolha de gordura removível, design com linhas retas para fácil limpeza
<b>Estabilidade</b>	Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura

## Aplicações Profissionais

---

Este grelhador de placa é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis com serviço de buffet ou cozinhas centrais que exigem fiabilidade e alto desempenho. A sua capacidade de resposta rápida torna-o perfeito para picos de trabalho, como o serviço de almoços e jantares, assegurando que a sua equipa consegue manter a qualidade da confeção mesmo sob pressão. É um investimento que otimiza o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distinga-se pela durabilidade e pela higiene do **Fry-Top a Gás Cromoduro FT7506ECR**. A placa de cromoduro garante uma superfície de cozedura mais resistente a riscos e mais fácil de limpar do que o aço retificado, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os padrões de higiene. A válvula termostática assegura um controlo de temperatura preciso, crucial para a confeção de pratos delicados, enquanto a robustez da Linha 700 e a construção em aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura garantem uma performance exemplar e longevidade.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem da superfície cromoduro??

*A superfície cromoduro oferece maior durabilidade e resistência à abrasão em comparação com as placas de aço retificado. Garante uma distribuição de calor mais uniforme e é notavelmente mais fácil de limpar, otimizando o tempo de manutenção na sua cozinha profissional.*

### Como é que este fry-top garante a segurança na operação??

*Cada queimador está equipado com um termopar de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, a ignição automática por queimador simplifica o uso, minimizando a necessidade de ignição manual e aumentando a segurança operacional.*

### Quais as características que facilitam a limpeza e manutenção??

*Este equipamento foi concebido com linhas retas e uma gaveta removível para recolha de gordura na parte frontal. Estes elementos facilitam a remoção de resíduos e a limpeza diária, assegurando a conformidade com as normas de higiene e otimizando o tempo de manutenção.*

### É adequado para operações de cozinha de alto volume??

*Sim, o Fry-Top Linha 700 é especialmente desenhado para ambientes de alto volume, como cozinhas de restaurantes movimentados ou hotéis. A sua potência de 10 kW e a placa de 15 mm de*

*espessura garantem uma recuperação térmica rápida, permitindo a confeção contínua e eficiente de grandes quantidades de alimentos.*

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

*Sim, este fry-top possui pés em aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite adaptar o equipamento à ergonomia da sua cozinha, garantindo uma posição de trabalho confortável e segura para a sua equipa, além de facilitar a nivelamento em superfícies irregulares.*