

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



Fry-Top a Gás Linha 700 com Móvel e Placa Cromoduro FT7508ECR

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7508ECR	Modelo:	HRFT7508ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768283

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT7508ECR
EAN	8437006768283

Descricao Resumida

Fry-Top a gás com placa cromoduro de 15mm e móvel integrado, ideal para confeitaria rápida e eficiente em cozinhas profissionais. Potência de 15,5kW.

Descrição Completa

Concebido para a alta exigência de cozinhas profissionais, o Fry-Top a Gás Linha 700 FT7508ECR, com a sua avançada placa cromoduro, transforma a confeitaria diária. Este equipamento robusto acelera a preparação de uma vasta gama de alimentos, garantindo resultados consistentes e uma eficiência energética notável. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial em ambientes de restauração movimentados.

fry-top a gas — Características Técnicas

Dimensões Úteis (AxLxP)	800x750x945 mm
Potência a Gás	15,5 kW
Peso Líquido	112 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Chapa	15 mm
Acabamento da Placa	Cromoduro
Sistema de Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Automática por queimador
Recolha de Gordura	Gaveta frontal removível
Controlo de Temperatura	Válvula termostática
Base	Pés ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este fry-top é a solução ideal para restaurantes de serviço contínuo, hotéis com buffets dinâmicos e cantinas que exigem um elevado volume de confeitura sem comprometer a qualidade. A sua capacidade de aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor na placa cromoduro permite selar carnes, grelhar peixes e preparar legumes com perfeição, mesmo durante os períodos de maior afluxo. O design com móvel integrado garante uma estação de trabalho completa e eficiente, otimizando o espaço na sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A chapa cromoduro de 15 mm deste fry-top distingue-se pela sua durabilidade e pela superfície antiaderente superior, que facilita a limpeza e prolonga a vida útil do equipamento em comparação com as placas de aço retificado. A robustez da construção em aço inoxidável AISI 304, com um tampo de 1,5 mm de espessura e soldadura robotizada, confere-lhe uma resistência excepcional ao uso intensivo. Para o Chef Executivo, a precisão da válvula termostática e o acendimento automático individual por queimador significam controlo total sobre a confeitura, permitindo gerir múltiplos pratos simultaneamente com resultados de excelência.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromoduro??

A placa cromoduro oferece uma superfície de confeitura excepcionalmente lisa e resistente. Facilita a limpeza, minimiza a aderência dos alimentos e garante uma distribuição de calor mais uniforme para resultados consistentes.

Como se efetua a manutenção e limpeza deste equipamento??

A limpeza é simplificada pela gaveta frontal de recolha de gordura, que é removível, e pelas linhas retas do design. Recomenda-se a limpeza regular da placa com raspadores adequados e detergentes não abrasivos para preservar o acabamento cromoduro e a higiene.

É um fry-top adequado para um estabelecimento com alto volume de clientes??

Sim, com 15,5 kW de potência a gás e uma chapa de 15 mm que retém o calor eficientemente, este fry-top da Linha 700 é perfeitamente dimensionado para responder às exigências de um restaurante ou hotel com grande fluxo de serviço.

Quais as características de segurança integradas neste equipamento??

O fry-top possui um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, cada queimador tem acendimento automático, proporcionando uma operação segura e controlada para a sua equipa.

É possível adquirir portas para o móvel deste fry-top??

Sim, as portas são um acessório opcional para este modelo de fry-top com móvel. Permitem um armazenamento mais organizado e fechado na base do equipamento, contribuindo para a estética e funcionalidade da cozinha.