

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Cromoduro Bancada 40cm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT9004SCR	Modelo:	HRFT9004SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT9004SCR
EAN	8437006769907

Descricao Resumida

Fry-top a gás cromoduro de bancada, ideal para cozinhas profissionais. Confeção rápida, controlo de temperatura e limpeza fácil para alta eficiência.

Descricao Completa

Concebido para o Chef Executivo que exige desempenho impecável e durabilidade, este fry-top a gás cromoduro da Linha 900 oferece uma solução robusta para a confeção rápida de uma vasta gama de alimentos. Com a sua placa de cromo duro de 20mm de espessura e corpo em aço inoxidável AISI 304, este equipamento assegura uma distribuição de calor uniforme e retenção térmica superior, otimizando o seu serviço e a qualidade dos pratos. A preparação de carne, peixe ou legumes é elevada a um novo patamar de eficiência e precisão.

fry-top a gás — Características Técnicas

Potência	8,5 kW (Gás)
Dimensões (L x P x A)	400 x 930 x 410 mm
Peso Líquido	57 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Placa de Confeção	Cromoduro
Espessura da Placa	20 mm
Controlo de Temperatura	Válvula termostática
Outras Características	Gaveta removível para recolha de gordura, pés reguláveis em altura, bancada embutida em aço inox AISI 304 de 2mm.

Aplicações Profissionais

Este fry-top é a escolha ideal para estabelecimentos de restauração com grande volume de serviço, como restaurantes de hotelaria, buffets de pequeno-almoço ou cozinhas centrais. A sua superfície de confeção cromoduro permite selar rapidamente peças de carne, cozinhar ovos, bacon, ou legumes, mantendo os sucos e o sabor dos alimentos. Perfeito para a 'mise en place' no início do turno ou para responder ao 'rush' do almoço e jantar, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração da placa de cocção em cromoduro de 20mm garante não só uma durabilidade excepcional contra o desgaste diário, mas também uma limpeza simplificada, crucial para o cumprimento das normas HACCP. A robustez da construção em aço inoxidável AISI 304, aliada aos pés reguláveis, confere a este equipamento uma estabilidade inigualável e adaptabilidade a qualquer bancada de trabalho, otimizando o espaço e a ergonomia na sua cozinha. A válvula termostática assegura um controlo preciso da temperatura, fundamental para a consistência e qualidade dos pratos.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a placa de cromoduro?

Para limpar a placa de cromoduro, é recomendável usar um raspador suave para remover resíduos maiores enquanto a placa ainda está quente. De seguida, aplique água e um detergente neutro específico para superfícies cromadas, utilizando uma esponja macia. Enxagúe e seque bem para evitar manchas e garantir a longevidade do acabamento.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com dimensões compactas de 400 x 930 x 410 mm (largura x profundidade x altura), este fry-top de bancada é ideal para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crítico. A sua conceção permite uma integração eficiente em qualquer linha de confeção existente, sem comprometer a capacidade de produção.

Que tipo de alimentos posso confeccionar neste equipamento?

O fry-top cromoduro é extremamente versátil, permitindo a confeção de uma ampla variedade de alimentos. Pode utilizá-lo para grelhar carnes, peixes, mariscos, legumes, ovos e até mesmo para preparar sanduíches quentes ou tostas, tudo com resultados uniformes e suculentos, graças à superfície de calor constante.

A gaveta de recolha de gordura é fácil de manusear?

Sim, a gaveta de recolha de gordura está convenientemente localizada na parte frontal do equipamento e é totalmente removível. Esta característica facilita significativamente a limpeza diária, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico e seguro, essencial em qualquer cozinha profissional.

Como é que a válvula termostática beneficia a confeção?

A válvula termostática permite um controlo preciso e constante da temperatura da placa de confeção. Isto é crucial para cozinhar diferentes tipos de alimentos ao ponto certo, evitando queimar ou cozinhar em demasia, resultando em pratos de qualidade superior e consistência em todas as preparações.