

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



Fry-Top a Gás Cromoduro Bancada 800mm Linha 900

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | HRFT9008SCR | Modelo: | HRFT9008SCR |
| Marca: | HRFAINCA | EAN: | 8437006769679 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HRFAINCA |
| Modelo | HRFT9008SCR |
| EAN | 8437006769679 |

Descricao Resumida

Fry-top a gás cromoduro de 20.5 kW para bancada, com superfície de confeção de 800mm. Ideal para cozinhas profissionais que exigem alta performance e durabilidade.

Descricao Completa

O **Fry-Top a Gás Cromoduro Bancada 800mm Linha 900** é o aliado indispensável para chefs que procuram excelência e rapidez na confeção diária. Concebido para suportar os ritmos intensos de cozinhas profissionais, este equipamento permite uma preparação ágil de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes frescos. A sua superfície de confeção cromodura de 20 mm de espessura garante não só uma distribuição uniforme do calor para resultados perfeitos, mas também uma notável resistência ao desgaste e uma limpeza simplificada, essencial para manter os rigorosos padrões de higiene. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, este fry-top de bancada destaca-se pela robustez e durabilidade, representando um investimento sólido para o seu restaurante ou hotelaria.

fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Dimensões Externas (LxPxA) | 800x930x410 mm |
| Peso Líquido | 128 kg |
| Potência a Gás | 20,5 kW |
| Material do Corpo | Aço inoxidável AISI 304 |
| Superfície de Confeção | Cromoduro de 20 mm de espessura |
| Tipo de Instalação | De bancada |
| Série | Linha 900 |
| Coletor de Gordura | Gaveta removível na parte frontal |
| Pés | Aço inoxidável reguláveis em altura |
| Controlo de Temperatura | Válvula termostática |

Aplicações Profissionais

Em cozinhas de restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras com serviço de buffet, ou em operações de catering de elevado volume, a necessidade de preparar alimentos rapidamente e com qualidade é constante. Este equipamento destaca-se na confeção de bifes, hambúrgueres, peixes, ovos estrelados ou mexidos, e legumes salteados, assegurando um rendimento constante mesmo durante o rush do almoço ou jantar. A sua capacidade para manter uma temperatura de confeção estável e uniforme em toda a superfície o torna ideal para a mise en place e para o serviço contínuo, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e garantindo a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir neste fry-top a gás cromoduro significa optar por um equipamento que redefine a eficiência e a durabilidade na sua cozinha. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, um material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolonga significativamente a vida útil do aparelho. A superfície cromodura, para além de ser altamente antiaderente, minimiza a aderência de resíduos e acelera os processos de higiene, contribuindo para a manutenção das normas HACCP. Com uma potente ligação a gás de 20.5 kW e controlo termostático, este fry-top oferece um desempenho excepcional, permitindo ajustes precisos de temperatura para cada tipo de alimento, resultando em poupanças energéticas e uma confeção superior. A gaveta de recolha de gordura frontal otimiza a manutenção e a limpeza diária, tornando-o uma escolha prática e sustentável para qualquer chef executivo ou gestor de F&B.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um fry-top com superfície cromodura??

A superfície cromodura oferece uma excelente durabilidade e resistência a riscos, além de ser altamente antiaderente, o que facilita a confeção e a limpeza. Garante também uma distribuição de calor muito mais uniforme em comparação com outras superfícies.

Este fry-top de bancada é adequado para um restaurante com serviço contínuo??

Sim, com uma potência de 20,5 kW e construção robusta da Linha 900 em aço inoxidável AISI 304, este equipamento foi concebido para suportar uso intensivo e garantir alta performance em períodos de grande afluência.

Como devo realizar a limpeza e manutenção diária da superfície de confeção??

A superfície cromada e a gaveta de recolha de gordura removível simplificam a limpeza. Recomenda-se remover os resíduos após cada uso e limpar com produtos específicos para superfícies cromadas, seguindo as diretrizes de higiene profissional.

Quais os requisitos de instalação para este fry-top a gás??

Este modelo de bancada requer uma ligação adequada à rede de gás e uma ventilação eficaz no espaço de trabalho. Os seus pés reguláveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer mesa de trabalho existente.

O que diferencia um equipamento da "Linha 900" no segmento de confeitaria??

A "Linha 900" é sinónimo de equipamentos de confeitaria robustos e de alta performance, projetados para as exigências das cozinhas profissionais de grande escala. Caracterizam-se pela durabilidade, potência e capacidade de resposta em ambientes de trabalho intensivos.