

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 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.