

# 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 Linha 900 - Móvel 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT9008ECR	<b>Modelo:</b>	HRFT9008ECR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006783125

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFT9008ECR
<b>EAN</b>	8437006783125

### Descricao Resumida

Fry-top a gás cromoduro de 20,5 kW para cozinhas profissionais. Superfície antiaderente, controlo termostático e estrutura em inox AISI 304.

## Descricao Completa

O fry-top a gás cromoduro Linha 900 é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que exige performance e durabilidade. Concebido para uma confeção de alimentos rápida e eficiente, este equipamento permite ao Chef Executivo otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua placa em aço cromoduro garante uma distribuição de calor superior e uma superfície naturalmente antiaderente, ideal para selar carnes, grelhar peixe ou preparar vegetais com precisão inigualável, assegurando sempre resultados excecionais e uma redução significativa no tempo de preparação.

### Fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>	800x930x945 mm
<b>Peso Líquido</b>	160 kg
<b>Potência a Gás</b>	20,5 kW
<b>Material Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura Placa</b>	20 mm em Aço Cromoduro
<b>Pés</b>	Aço Inoxidável, reguláveis em altura
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática
<b>Bancada</b>	Embutida em aço inoxidável AISI 304, espessura 2 mm
<b>Coletor de Gordura</b>	Gaveta removível na parte frontal

### Aplicações Profissionais

Este fry-top móvel da Linha 900 é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, buffets de hotel e estabelecimentos de catering com elevado volume de produção. A sua capacidade de aquecimento rápido e a vasta superfície de confeção permitem ao seu Diretor de Operações gerir o