

# 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



Hotelequip.pt

## Fry-Top a Gás Cromoduro Móvel 800mm 12.5kW Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT6008ECR	<b>Modelo:</b>	HRFT6008ECR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006790093

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFT6008ECR
<b>EAN</b>	8437006790093

### Descricao Resumida

Prepare refeições rapidamente com este fry-top a gás cromoduro móvel de 12.5kW. Ideal para cozinhas profissionais, oferece durabilidade e controlo de temperatura.

## Descricao Completa

Concebido para a alta demanda das cozinhas profissionais, este fry-top a gás cromoduro eleva a performance da confeção. A sua placa de aço cromado de 15 mm garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, ideal para selar carnes, grelhar legumes e preparar diversos alimentos com precisão. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e os pés ajustáveis asseguram durabilidade e estabilidade em qualquer ambiente de restauração, permitindo uma adaptação perfeita ao seu espaço de trabalho.

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

<b>Dimensões Úteis</b>	800x600x945 mm
<b>Potência a Gás</b>	12.5 kW
<b>Peso Líquido</b>	90 kg
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Material da Placa</b>	Aço retificado ou cromado (cromoduro)
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material do Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304, 1.5 mm
<b>Temperatura Ajustável</b>	100 a 300° C
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança, Termostato de segurança

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de cozedura indispensável para restaurantes movimentados, hotéis com serviço de buffet e cozinhas de catering que exigem rapidez e consistência. Seja para o

*rush* do almoço, a preparação de um menu diversificado ou a confeção de grandes volumes, a sua capacidade de atingir e manter temperaturas elevadas de forma estável é crucial para um serviço contínuo e de alta qualidade. A mobilidade e os pés ajustáveis permitem integrá-lo facilmente em qualquer linha de confeção, otimizando o fluxo de trabalho.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua placa cromoduro de 15 mm, que minimiza a aderência e facilita a limpeza, um fator crítico para a higiene e eficiência em qualquer cozinha. O corpo em aço inoxidável AISI 304 e o tampo de 1.5 mm de espessura, soldados roboticamente, garantem uma durabilidade superior e resistência ao uso intensivo. Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e controlo preciso (100-300°C), ou para o Diretor de F&B que valoriza a robustez e a conformidade com as normas de segurança, este fry-top representa um investimento sólido que otimiza o tempo de preparação e o desempenho da equipa.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal vantagem da placa cromoduro??**

*A placa cromoduro de 15 mm assegura uma distribuição de calor superior e uma superfície extremamente lisa, que impede a aderência dos alimentos. Isto resulta numa cozedura mais uniforme e na redução do tempo necessário para a limpeza diária, aumentando a produtividade da sua equipa.*

### **Este fry-top é fácil de limpar??**

*Sim, a superfície cromoduro minimiza a aderência de resíduos alimentares. Além disso, a gaveta coletora de gordura removível na parte frontal simplifica significativamente a manutenção e a higiene, garantindo que a limpeza seja rápida e eficaz no final de cada serviço.*

### **Qual a faixa de temperatura de operação??**

*O equipamento possui um termostato ajustável que permite operar numa vasta gama de temperaturas, de 100 a 300° C. Esta flexibilidade é crucial para a confeção de diversos tipos de alimentos, desde os mais delicados aos que exigem alta temperatura para selagem perfeita.*

### **Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*Com uma potência de 12.5 kW e dimensões de 800x600x945 mm, este fry-top é ideal para cozinhas profissionais de médio a grande porte, como restaurantes com elevado volume de serviço, hotéis e empresas de catering. A sua robustez e capacidade de resposta satisfazem as exigências de um ambiente de trabalho intenso.*

### **Quais as características de segurança integradas??**

*O equipamento está dotado de termopar de segurança e um termostato de segurança, garantindo a proteção contra sobreaquecimento e o corte do gás em caso de falha da chama. Além disso, cada queimador possui ignição automática para um arranque seguro e conveniente.*