

# 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



Hotelequip.pt

## Fry-Top Gás Bancada Aço Rectificado Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT7504S	<b>Modelo:</b>	HRFT7504S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768801

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFT7504S
<b>EAN</b>	8437006768801

### Descricao Resumida

Fry-Top a gás de bancada Linha 700 com placa de aço retificado de 15mm. Ideal para cozinhas profissionais, garante confeitura rápida e fácil limpeza.

## Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha com o **Fry-Top a Gás de Bancada**, uma solução robusta e de alta performance para a confeitura de alimentos. Concebido para profissionais exigentes, este equipamento permite uma preparação rápida e uniforme, essencial para otimizar o tempo durante os períodos de maior afluência. Desfrute da facilidade de uso e da durabilidade superior que elevam o padrão do seu serviço. Este equipamento foi desenvolvido para uma resposta ágil e eficaz, fundamental em qualquer ambiente de restauração.

### Fry-Top a Gás — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	400x750x410 mm
<b>Potência a Gás</b>	5,5 kW
<b>Peso Líquido</b>	45 kg
<b>Espessura do Palastro</b>	15 mm
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material do Tampo</b>	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Acendimento</b>	Automático por queimador
<b>Pés</b>	Aço Inoxidável ajustáveis em altura
<b>Características Adicionais</b>	Gaveta recolhe-gordura removível, linhas retas para limpeza fácil

### Aplicações Profissionais

Este **fry-top de bancada a gás** é uma adição inestimável para cozinhas de restaurantes, snack-bares e hotéis. A sua capacidade de aquecimento rápido e a superfície de confeção robusta são perfeitas para preparar uma vasta gama de alimentos, desde bifes e peixe a legumes grelhados e ovos. O controlo preciso da temperatura permite ao chef executivo manter a qualidade e a consistência dos pratos, mesmo durante os picos de serviço, garantindo a satisfação do cliente e a eficiência operacional.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distinga o seu estabelecimento com um equipamento que oferece durabilidade e desempenho superiores. O palastro de 15 mm em aço retificado, soldado roboticamente, garante uma longevidade excepcional e uma superfície de confeção inigualável. A construção em aço inoxidável AISI 304 não só cumpre as mais rigorosas normas de higiene, como também assegura uma resistência exemplar à corrosão. A combinação de acendimento automático, termopar de segurança e gaveta removível para gorduras simplifica o dia a dia na sua cozinha, tornando este fry-top uma escolha inteligente para a sua equipa e para a rentabilidade do seu negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a vantagem do palastro em aço retificado??**

*O palastro em aço retificado de 15 mm oferece uma superfície de confeção robusta e homogénea, garantindo aquecimento rápido e uniforme para resultados culinários superiores e maior durabilidade do equipamento.*

### **Como é feita a limpeza e manutenção deste fry-top??**

*A gaveta recolhe-gordura é removível e o design com linhas retas facilita a limpeza diária. O corpo em aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão e fácil de higienizar, crucial para a manutenção das normas de segurança alimentar.*

### **Este equipamento é adequado para quais tipos de estabelecimentos??**

*É ideal para restaurantes, snack-bares e cozinhas de hotelaria que necessitem de uma solução eficiente para grelhar carnes, peixes, legumes e ovos. Contribui para otimizar o serviço e a velocidade de preparação em ambientes de alto volume.*

### **Quais as dimensões e requisitos de instalação deste fry-top??**

*Com dimensões úteis de 400x750x410 mm, este fry-top de bancada requer uma ligação a gás adequada e um espaço de trabalho compatível na sua cozinha profissional. Os pés ajustáveis permitem uma instalação estável em diversas superfícies.*

### **O fry-top possui funcionalidades de segurança??**

*Sim, este equipamento integra um termopar de segurança que, em caso de falha de chama, interrompe automaticamente o fornecimento de gás. Esta funcionalidade primordial assegura um ambiente de trabalho mais seguro para toda a sua equipa.*