

# 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: 21/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top a Gás de Bancada Aço Retificado Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT7506S	<b>Modelo:</b>	HRFT7506S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768795

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFT7506S
<b>EAN</b>	8437006768795

### Descricao Resumida

Fry-top a gás de bancada Linha 700 com chapa de aço retificado de 15mm. Cozedura rápida e uniforme para cozinhas profissionais. Potência de 10 kW.

## Descricao Completa

O **Fry-Top a Gás de Bancada FT7506S** da Linha 700 é concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, permitindo uma preparação rápida e homogénea de uma vasta gama de alimentos. Este equipamento robusto, com a sua chapa de aço retificado de 15 mm, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para o ritmo exigente de restaurantes e serviços de catering, reduzindo significativamente os tempos de espera e maximizando a produtividade durante os picos de serviço.

### Fry-Top a Gás de Bancada — Características Técnicas

<b>Modelo</b>	FT7506S
<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	600 x 750 x 410 mm
<b>Potência a Gás</b>	10 kW
<b>Peso Líquido</b>	67 kg
<b>Espessura da Chapa</b>	15 mm
<b>Material da Chapa</b>	Aço retificado
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material do Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança, acendimento automático por queimador
<b>Estrutura</b>	Pés ajustáveis em altura, chapa soldada por robô

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria é a escolha ideal para estabelecimentos que demandam versatilidade e resultados consistentes. Perfeito para restaurantes com ementas variadas, serviços de take-away com grande volume de pedidos, ou cafeterias que servem refeições rápidas. A sua capacidade de resposta e a uniformidade de cocção tornam-no indispensável para a preparação de carnes, peixes, vegetais e ovos, garantindo sempre a qualidade que os seus clientes esperam, mesmo durante o rush do almoço ou jantar.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A integração do Fry-Top FT7506S na sua cozinha representa um investimento em durabilidade e segurança. O corpo em aço inoxidável AISI 304 não só assegura uma higiene impecável e resistência à corrosão, como também facilita a limpeza, um fator crítico em ambientes de preparação alimentar. A gaveta de recolha de gordura removível e as linhas retas do design minimizam o tempo dedicado à manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre na arte de cozinhar. Além disso, a tecnologia de soldadura por robô da chapa de cocção garante uma robustez e longevidade superiores face a alternativas standard, assegurando um desempenho fiável ano após ano.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a espessura da chapa de cocção e a sua importância??**

*A chapa de aço retificado tem 15 mm de espessura, o que é crucial para uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor. Isto permite cozinhar alimentos de forma mais eficiente e com resultados consistentes, evitando pontos quentes ou frios.*

### **Como o termopar de segurança contribui para a operação??**

*O termopar de segurança é um dispositivo essencial que corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague. Garante a segurança na cozinha, prevenindo fugas de gás e protegendo tanto o equipamento quanto o pessoal.*

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

*Sim, foi concebido para uma limpeza fácil. Possui um corpo em aço inoxidável AISI 304, linhas retas e uma gaveta recolhe-gordura removível frontal, que simplificam os procedimentos de higiene diária, economizando tempo valioso.*

### **Quais as dimensões úteis deste equipamento??**

*O fry-top possui dimensões úteis de 600x750x410 mm (C x L x A). Estas dimensões compactas, aliadas ao design de bancada, tornam-no ideal para cozinhas com espaço limitado que necessitam de um equipamento potente e eficiente.*

### **É possível ajustar a altura do fry-top??**

*Sim, o equipamento vem equipado com pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite adaptar o fry-top a diferentes superfícies de trabalho e garantir uma estabilidade perfeita, otimizando a ergonomia na sua cozinha.*