

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 a Gás Cromoduro 600mm para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7506SCR	Modelo:	FT7506SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768986

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FT7506SCR
EAN	8437006768986

Descricao Resumida

Fry-Top a Gás Cromoduro de 600mm para bancada, ideal para confeitaria rápida e uniforme em cozinhas profissionais. Potência 10 kW e estrutura em AISI 304.

Descrição Completa

Ideal para chefs exigentes e cozinhas de alta performance, o Fry-Top a Gás Cromoduro 600mm de bancada foi concebido para otimizar a confeitaria de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Com a sua superfície de grelhar robusta em cromoduro de 15mm, garante uma distribuição de calor superior e uma recuperação térmica ágil, essencial para serviços contínuos. A limpeza é simplificada graças ao seu corpo em aço inoxidável AISI 304 e à gaveta de recolha de gorduras extraível, assegurando os mais altos padrões de higiene e eficiência operacional.

Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

Potência	10 kW
Peso	67 kg
Dimensões (LxPxA)	600x750x400h mm
Material da Placa	Cromoduro de 15mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Gás	Gás
Patas	Reguláveis em altura
Segurança	Queimador piloto, termopar de segurança
Controlo de Temperatura	Válvula termostática

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes com elevado volume de produção, cozinhas de hotelaria que servem buffets e menus diários, ou qualquer negócio de restauração rápida que exija um grelhador de alta performance. Desde a preparação de carnes suculentas e peixe fresco a vegetais crocantes e ovos, a placa de cromoduro assegura uma confeção perfeita, preservando o sabor e a textura dos alimentos. É particularmente eficaz para o rush do almoço ou do jantar, onde a rapidez e a consistência são cruciais para a satisfação do cliente e a rentabilidade do seu estabelecimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste fry-top representa um investimento na eficiência e qualidade da sua cozinha. A placa de cromoduro, com os seus 15mm de espessura, não só oferece uma superfície de confeção antiaderente e de aquecimento rápido, como também uma durabilidade excepcional que reduz custos de manutenção a longo prazo. O controlo termostático preciso permite-lhe alcançar resultados culinários consistentes, elevando o padrão da sua ementa e a reputação do seu serviço. Com uma limpeza simplificada e um design que cumpre as normas de higiene, este equipamento contribui diretamente para a produtividade da sua equipa e para a segurança alimentar do seu espaço.

Perguntas Frequentes

Como assegurar a longevidade da placa cromoduro??

A placa de cromoduro deve ser limpa regularmente com raspadores não abrasivos e água morna após cada uso, evitando choques térmicos e produtos químicos agressivos para preservar a sua superfície.

Qual a potência necessária para este equipamento??

Este fry-top requer uma ligação a gás com potência de 10 kW, ideal para garantir um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente durante o serviço contínuo.

Este fry-top é adequado para espaços pequenos??

Com dimensões compactas de 600x750x400h mm e design de bancada, é uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, oferecendo alta capacidade de produção num formato otimizado.

Que tipo de alimentos posso confecionar neste fry-top??

A superfície de cromoduro é versátil para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, ovos, legumes e até panquecas, garantindo uma confeção uniforme e saborosa.

Possui sistemas de segurança incorporados??

Sim, o equipamento está equipado com queimador piloto e termopar de segurança, garantindo uma operação segura e prevenindo acidentes em caso de falha da chama.