

# 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



## Chapa de Grelhar a Gás Cromada 800mm Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT7508SCR	<b>Modelo:</b>	FT7508SCR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768276

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FT7508SCR
<b>EAN</b>	8437006768276

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás cromada de 800mm para bancada, ideal para preparação rápida de alimentos. Potência 15.5 kW, corpo em AISI 304 para durabilidade e higiene.

## Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha com a **Chapa de Grelhar a Gás Cromada de 800mm**, concebida para um serviço contínuo e de alta performance. Este equipamento robusto permite a confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos, garantindo resultados consistentes mesmo nos períodos de maior afluxo. Com uma superfície cromada de 15mm, a transferência de calor é otimizada, reduzindo o tempo de cozedura e facilitando a gestão do fluxo de trabalho na sua cozinha.

### Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

<b>Potência</b>	15.5 kW
<b>Peso</b>	86 kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x750x400h mm
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Placa</b>	15mm
<b>Material da Placa</b>	Aço retificado cromado
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura
<b>Segurança</b>	Queimador piloto, termopar de segurança, válvula termostática
<b>Encimera</b>	Embutida em aço inoxidável AISI 304, espessura 1.5mm

### Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é uma solução essencial para restaurantes, snack-bares, cafés e cozinhas industriais que exigem velocidade e qualidade na preparação de ementas. É ideal para confeccionar rapidamente bifes suculentos, hambúrgueres, marisco e até legumes salteados, permitindo uma flexibilidade notável na oferta gastronómica. A sua conceção compacta de 800mm de largura torna-o perfeito para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada, sem comprometer a capacidade de produção necessária para um serviço exigente.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distinga-se pela qualidade superior do acabamento cromado da placa de 15mm, que não só oferece uma superfície de cozedura mais antiaderente e fácil de limpar, como também assegura uma distribuição de calor incomparável. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, enquanto o sistema de segurança com queimador piloto e termopar proporciona tranquilidade durante a operação. O gaveta recolhe-gorduras frontal extraível simplifica as rotinas de limpeza, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como se mantém a placa cromada em perfeitas condições?**

*Para preservar a superfície cromada, recomenda-se a limpeza regular após cada uso com utensílios não abrasivos e produtos específicos para aço cromado. Evitar choques térmicos e o uso de raspadores metálicos prolongará a sua vida útil.*

### **Quais as vantagens de um fry-top a gás com válvula termostática?**

*A válvula termostática permite um controlo de temperatura preciso e constante, essencial para a confeção de alimentos que requerem diferentes níveis de calor. Garante um cozinhado uniforme e impede a queima excessiva, otimizando o consumo de gás.*

### **Este equipamento pode ser integrado numa linha de cozinha existente?**

*Sim, as dimensões de 800x750x400h mm e os pés ajustáveis em altura facilitam a integração em bancadas ou bases neutras já existentes, especialmente em linhas de confeção de 700 ou 750mm de profundidade. O seu design em aço inoxidável AISI 304 complementa a maioria dos equipamentos profissionais.*

### **É fácil remover o gaveta recolhe-gorduras para limpeza?**

*Absolutamente. O gaveta recolhe-gorduras está convenientemente localizado na parte frontal do equipamento e foi concebido para ser facilmente extraível. Isto permite uma limpeza rápida e eficiente, mantendo os padrões de higiene elevados na sua cozinha.*

### **Que tipo de alimentos podem ser preparados neste fry-top?**

*Este equipamento é extremamente versátil, permitindo a confeção de uma ampla variedade de pratos. É perfeito para grelhar carnes, peixes, ovos, bacon, hambúrgueres, sanduíches e legumes, tornando-o indispensável em qualquer cozinha profissional com uma ementa diversificada.*