

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Fry-Top Eléctrico Cromoduro Linha 700 c/ Móvel Integrado

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------------|----------------|---------------|
| SKU: | HRFTE7504ECR | Modelo: | HRFTE7504ECR |
| Marca: | HRFAINCA | EAN: | 8437006794930 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HRFAINCA |
| Modelo | HRFTE7504ECR |
| EAN | 8437006794930 |

Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromoduro Linha 700 de 4.5 kW com móvel integrado, ideal para confeitura rápida e eficiente em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

O fry-top elétrico cromoduro Linha 700 com móvel integrado é a solução definitiva para a sua cozinha profissional, otimizando a confeitura de pratos que exigem calor direto e preciso. Desenvolvido para um desempenho superior, este equipamento garante a preparação rápida e consistente de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes grelhados, com uma eficiência energética notável. Ideal para enfrentar o ritmo acelerado de um serviço de almoço ou jantar num restaurante de 80 lugares ou para a mise en place num buffet de hotel 5 estrelas.

fry-top elétrico com móvel — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dimensões Úteis | 400x750x945h mm |
| Potência Elétrica | 4.5 kW |
| Peso Líquido | 66 kg |
| Material do Corpo | Aço Inoxidável AISI 304 |
| Espessura da Placa | 15 mm (Cromoduro) |
| Segurança | Termopar de segurança, Válvula termostática |
| Características Adicionais | Gaveta para recolha de gordura removível, Pés reguláveis, Preparação rápida de alimentos |

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho de confeitura é indispensável em cozinhas com elevada procura, onde a velocidade e a qualidade são críticas. Seja para preparar pequenos-almoços completos, um fluxo constante de petiscos, ou para selar carnes e vegetais no ponto ideal durante o serviço contínuo, a sua performance é inquestionável. A placa em cromoduro é especialmente vantajosa para alimentos

delicados, garantindo que não aderem e mantêm a sua integridade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento assenta na sua placa de confeitação em cromoduro de 15 mm, uma característica que supera o aço retificado convencional pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura uma robustez excepcional e longevidade, mesmo sob as condições mais exigentes. Além disso, a sua pertença à Linha 700 facilita a harmonização e integração com outros módulos da mesma série, criando um ambiente de trabalho coeso e funcional.

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens da placa cromoduro para a confeitação??

A placa cromoduro de 15 mm oferece uma superfície extremamente durável e antiaderente, ideal para uma distribuição de calor uniforme. Permite cozinhar diversos alimentos sem que peguem, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de uso intensivo.

Este fry-top elétrico é adequado para que tipo de estabelecimentos??

Concebido para restaurantes de volume médio a alto, hotéis, buffets e operações de catering que necessitam de um equipamento robusto e fiável. A sua integração na Linha 700 facilita a modularidade e otimização do espaço na sua cozinha profissional.

Como é realizada a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada pelas linhas retas da bancada em aço inoxidável AISI 304 e pela gaveta de recolha de gordura removível. Recomenda-se a limpeza da placa após cada utilização com produtos específicos para superfícies cromadas e a manutenção regular conforme as instruções para preservar o desempenho e higiene.

Que funcionalidades de segurança possui este fry-top??

O equipamento inclui um termopar de segurança para monitorização da temperatura e uma válvula termostática nos modelos cromados que garante um controlo preciso e constante do calor. Estes sistemas previnem o sobreaquecimento e asseguram uma operação segura em todas as condições.

As portas no móvel são opcionais ou vêm incluídas??

As portas para o móvel base são um extra opcional. Esta flexibilidade permite personalizar a configuração do seu espaço de trabalho, optando por um armazenamento aberto ou fechado, conforme as necessidades de arrumação e estética da sua cozinha.