

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top Eléctrico Cromoduro Linha 700 c/ Móvel Integrado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE7504ECR	<b>Modelo:</b>	HRFTE7504ECR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794930

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE7504ECR
<b>EAN</b>	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

<b>Dimensões Úteis</b>	400x750x945h mm
<b>Potência Elétrica</b>	4.5 kW
<b>Peso Líquido</b>	66 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm (Cromoduro)
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança, Válvula termostática
<b>Características Adicionais</b>	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 confeção 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 confeção??**

*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.*