

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 Elétrico Linha 700 c/ Móvel Aço FTE7504E

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7504E	Modelo:	HRFTE7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794367

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7504E
EAN	8437006794367

Descricao Resumida

Fry-top elétrico Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Placa de aço retificado de 15mm, corpo em AISI 304 e gaveta de gordura removível. Preparações rápidas.

Descricao Completa

Um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, o nosso fry-top elétrico da Linha 700 é concebido para otimizar a preparação de uma vasta gama de alimentos. Com a sua placa robusta em aço retificado de 15mm e construção integral em aço inoxidável AISI 304, este aparelho garante um desempenho superior e uma durabilidade excepcional, adaptando-se perfeitamente aos ritmos acelerados de restaurantes, hotéis e serviços de catering.

fry-top elétrico com móvel — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LxPxA)	400x750x945 mm
Potência Elétrica	4,5 kW
Peso Líquido	66 kg
Espessura do Palastro	15 mm
Material do Palastro	Aço retificado
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Segurança	Termopar de segurança
Recursos de Confeção	Gaveta de recolha de gordura removível
Estrutura	Móvel integrado com patas reguláveis

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico com móvel é a solução ideal para chefs e gestores de cozinhas que procuram versatilidade e rapidez na confecção de grelhados, ovos, legumes salteados ou carnes em chapa. É perfeitamente adequado para restaurantes com ementas diversificadas, cantinas com elevado número de serviços, buffets de hotel onde a apresentação e a eficiência são cruciais, e operações de catering que exigem equipamentos fiáveis e de fácil transporte.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua capacidade de resposta a exigências de alta produtividade. O seu palastro de 15mm em aço retificado, soldado por robô para máxima precisão, assegura uma distribuição de calor imbatível e uma durabilidade que resiste ao uso contínuo. Além disso, a facilidade de limpeza, com a gaveta de gordura removível e as superfícies em AISI 304, minimiza o tempo de manutenção e eleva os padrões de higiene na sua cozinha, um fator crítico para a segurança alimentar e otimização operacional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do palastro em aço retificado??

O palastro de 15 mm em aço retificado assegura uma distribuição de calor uniforme e rápida, otimizando a confecção de alimentos e permitindo uma resposta eficiente em momentos de maior fluxo de trabalho. A sua robustez garante também uma longa vida útil ao equipamento.

Este fry-top elétrico é adequado para cozinhas de grande volume??

Sim, a sua potência de 4,5 kW e a robustez da construção em aço inoxidável AISI 304 tornam-no ideal para cozinhas profissionais com volume de trabalho intenso, como em restaurantes ou hotéis. Foi concebido para uma preparação rápida e contínua de alimentos.

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

A limpeza é simplificada graças às linhas retas do design e à gaveta de recolha de gordura removível na parte frontal. O corpo em aço inoxidável AISI 304 também contribui para uma higiene fácil e eficaz, cumprindo os padrões de segurança alimentar.

O que significa a integração de um móvel na estrutura do fry-top??

A integração do móvel oferece estabilidade e elevação ao fry-top, colocando a superfície de confecção à altura de trabalho ideal. Adicionalmente, proporciona uma base robusta e, opcionalmente, espaço de armazenamento útil por baixo, otimizando o layout da cozinha.

Quais as medidas de segurança incorporadas neste fry-top??

Este equipamento integra um termopar de segurança que monitoriza a temperatura, desligando o aquecimento em caso de anomalia. Esta funcionalidade protege tanto o utilizador como o próprio equipamento, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.