

# 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 caracteristicas 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

<b>SKU:</b>	HRFTE7504E	<b>Modelo:</b>	HRFTE7504E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794367

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE7504E
<b>EAN</b>	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

<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	400x750x945 mm
<b>Potência Elétrica</b>	4,5 kW
<b>Peso Líquido</b>	66 kg
<b>Espessura do Palastro</b>	15 mm
<b>Material do Palastro</b>	Aço retificado
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Recursos de Confeção</b>	Gaveta de recolha de gordura removível
<b>Estrutura</b>	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.*