

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top Eléctrico 800mm com Móvel | Placa Retificada

### Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7508E	Modelo:	FTE7508E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006793353

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FTE7508E
EAN	8437006793353

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico industrial 800mm com placa retificada de 15mm e móvel em aço inox AISI 304. Ideal para confeitaria rápida e precisa.

## Descrição Completa

Concebido para a eficiência e durabilidade em ambientes de restauração exigentes, este equipamento permite uma confeitaria rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos. Desde carnes a vegetais, a sua placa de cocção superior garante resultados consistentes, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha profissional. É a solução ideal para operações com alto volume de serviço que necessitam de um desempenho fiável.

### Fry-Top Elétrico — Características Técnicas

<b>Potência</b>	9 kW
<b>Voltagem</b>	380/400 V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Peso</b>	117 kg
<b>Dimensões</b>	800x750x945h mm
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Placa</b>	Aço retificado de 15mm
<b>Regulação de Temperatura</b>	Termostato de 100 a 300°C
<b>Segurança</b>	Termostato de segurança, pilotos LED

### Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial elétrico é um ativo indispensável em cozinhas de restaurantes, snack-bars e hotéis que procuram agilizar o serviço e manter um elevado padrão de qualidade na confeitaria. A

sua robustez e capacidade de resposta a picos de trabalho tornam-no ideal para a preparação de hambúrgueres, bifés, ovos, legumes e muito mais, garantindo sempre o ponto certo e sabor intenso aos alimentos. Facilita a gestão do *mise en place* e a rotação de stock, essencial para um serviço contínuo.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A durabilidade e a performance superior distinguem esta chapa de grelhar elétrica, oferecendo uma solução completa com o seu móvel integrado. A placa retificada de 15mm de espessura assegura uma distribuição homogénea do calor e uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo diário. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 e o sistema de recolha de gordura frontal extraível simplificam a manutenção, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a sua cozinha em conformidade com as normas de higiene HACCP.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a vantagem da placa retificada de 15mm??**

*A placa de aço retificado de 15mm oferece uma superfície de confeção extremamente resistente e com excelente retenção de calor. Isto permite uma distribuição térmica uniforme e a rápida recuperação da temperatura, crucial para grelhar grandes volumes de alimentos sem perdas de eficiência.*

### **Como é garantido o controlo de temperatura neste equipamento??**

*O fry-top possui um termostato de regulação que permite ajustar a temperatura entre 100 a 300°C, juntamente com um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento. Os pilotos metálicos LED indicam claramente o estado de funcionamento, assegurando um controlo preciso da confeção.*

### **Este grelhador é fácil de limpar e manter??**

*Sim, a limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e à encimera embutida. O gaveta de recolha de gordura extraível na parte frontal facilita a remoção dos resíduos, contribuindo para uma higiene impecável e rápida manutenção no final do serviço.*

### **Para que tipos de estabelecimentos comerciais é este equipamento mais adequado??**

*Este fry-top elétrico com móvel é ideal para restaurantes com grande volume, cozinhas de hotéis, snack-bars e cafetarias que necessitem de uma solução completa para grelhar diversos alimentos. É perfeito para otimizar o espaço e a eficiência na sua área de confeção.*

### **As dimensões (800x750x945h mm) são adequadas para qualquer layout de cozinha profissional??**

*Com dimensões de 800x750x945h mm, este fry-top com móvel é projetado para se integrar na maioria das linhas de equipamentos de confeção de 700mm de profundidade. As suas patas*

*reguláveis em altura permitem um ajuste perfeito ao ambiente da sua cozinha, garantindo ergonomia e funcionalidade.*