

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



Fry-Top Eléctrico Cromoduro Linha 700 com Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7506ECR	Modelo:	HRFTE7506ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794947

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7506ECR
EAN	8437006794947

Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromoduro Linha 700 com móvel. Confeção rápida e uniforme, ideal para a sua cozinha profissional. Robusto em AISI 304, fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, o **Fry-Top Elétrico Cromoduro Linha 700 com Móvel** oferece uma performance de confeção superior, ideal para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis. A sua chapa cromada de 15 mm garante uma distribuição de calor uniforme e uma superfície antiaderente duradoura, permitindo uma preparação rápida e eficiente de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes frescos e ovos perfeitamente fritos. Este equipamento robusto não só acelera o serviço, como também simplifica drasticamente a manutenção diária, um fator crítico para a higiene e produtividade da sua operação.

fry-top elétrico cromoduro — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x P x A)	600 x 750 x 945 mm
Potência Elétrica	6,6 kW
Peso Líquido	92 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	15 mm (Aço Cromado)
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Sistema de Segurança	Termopar de segurança
Controlo de Temperatura	Válvula termostática (para modelos cromados)
Funcionalidades de Limpeza	Gaveta de recolha de gordura removível, design de linhas retas
Estabilidade	Pés de aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma solução indispensável para estabelecimentos com alto volume de serviço, onde a velocidade e a qualidade da confeitura são primordiais. Perfeito para restaurantes que servem uma ementa variada ao almoço e jantar, garantindo que bifes, peixe, ovos estrelados e legumes salteados são preparados na perfeição e em tempo recorde. A sua integração na Linha 700 permite a criação de uma cozinha modular e altamente funcional, ideal para hotéis, cantinas e serviços de catering que procuram otimizar o espaço e a eficiência operacional sem comprometer a robustez do equipamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir neste fry-top significa garantir durabilidade e facilidade de operação na sua cozinha. O seu palastro cromado não só oferece uma superfície de confeitura superior, resistente e fácil de limpar, como também prolonga a vida útil do equipamento comparativamente a chapas de aço retificado convencionais, reduzindo custos de substituição. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, com a bancada de 1,5 mm de espessura e a soldadura robótica, confere uma solidez excepcional e uma resistência inigualável à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes agressivos. É a escolha inteligente para o Chef Executivo que valoriza a precisão na confeitura e para o Diretor de Operações que prioriza a robustez e a manutenção simplificada.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa cromada?

A chapa cromada de 15 mm oferece uma superfície de confeitura excepcionalmente durável, resistente a riscos e com propriedades antiaderentes melhoradas. Garante uma distribuição de calor muito mais uniforme do que outras superfícies, o que resulta em cozedura mais consistente e rápida, ideal para otimizar o tempo de serviço em picos de procura.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pelo design de linhas retas e pela gaveta frontal de recolha de gordura, que é totalmente removível. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 permite uma desinfeção eficaz, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas e garantindo a segurança alimentar.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este fry-top?

Este equipamento opera com uma potência elétrica de 6,6 kW. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para assegurar que a instalação elétrica da sua cozinha suporta esta carga e que cumpre todas as normas de segurança aplicáveis.

É possível ajustar a altura do fry-top para se adaptar a diferentes cozinhas?

Sim, o fry-top está equipado com pés de aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite uma fácil adaptação a diferentes níveis de bancada ou imperfeições no pavimento, garantindo uma superfície de trabalho estável e ergonómica para a sua equipa.

Que tipo de alimentos posso confeccionar neste fry-top?

Este equipamento é extremamente versátil, ideal para confeccionar uma vasta gama de pratos que requerem cocção direta na chapa. Poderá preparar carnes grelhadas, peixe, ovos, bacon, legumes salteados, panquecas e até tostas, tudo com resultados consistentemente excelentes e um aquecimento rápido.