

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Fry-Top Eléctrico Cromoduro com Móvel | Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7508ECR	Modelo:	HRFTE7508ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794954

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7508ECR
EAN	8437006794954

Descricao Resumida

Fry-Top elétrico profissional com placa cromodura de 15mm para confeitura rápida e higiénica. Corpo em aço AISI 304 e pés ajustáveis.

Descrição Completa

O grelhador de placa elétrico com superfície cromodura é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência e resultados de confeitura superiores. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento garante uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura, essencial para selar e dourar alimentos na perfeição, sem aderência e com uma limpeza simplificada. A sua robustez e design funcional asseguram uma operação segura e duradoura, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

fry-top elétrico — Características Técnicas

Potência Elétrica	9 kW
Dimensões (LxPxA)	800x750x945 mm
Peso Líquido	117 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Placa de Confeitura	Cromo Duro (15 mm espessura)
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm espessura)
Controlo de Temperatura	Válvula Termostática
Segurança	Termopar de Segurança
Estrutura	Móvel com Patas Reguláveis em Aço Inoxidável
Limpeza	Cajão de Recolha de Gordura Removível, Linhas Retas

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é indispensável para cozinhas de alta produção, desde restaurantes com serviço de ementa à la carte que necessitam de preparar carnes, peixe e legumes rapidamente, até buffets de hotel onde a manutenção da qualidade e temperatura é constante. A sua capacidade de resposta rápida permite gerir picos de procura no almoço e jantar, garantindo que os pratos são servidos sempre no ponto ideal. É a escolha acertada para chefs executivos que valorizam a consistência, a qualidade e a agilidade na confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste equipamento reside na sua placa em cromo duro de 15mm, que oferece uma superfície de confeção antiaderente superior, prolonga a vida útil do equipamento e simplifica radicalmente a limpeza. O corpo em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1.5mm, não só confere uma resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo, como também atende às mais rigorosas normas de higiene alimentar. A construção soldada por robô e as patas ajustáveis asseguram estabilidade e durabilidade inigualáveis, transformando este fry-top num investimento sólido para qualquer operação gastronómica.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção diária do fry-top??

A limpeza é facilitada pela placa cromodura antiaderente e pelo sistema de recolha de gordura frontal removível. Após cada uso, raspe os resíduos e limpe a superfície com um pano húmido e detergente neutro. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 requer apenas uma limpeza regular para manter a higiene.

Que tipo de alimentos podem ser preparados neste fry-top elétrico??

Este equipamento é versátil, ideal para selar carnes como bifes e hambúrgueres, dourar peixe, saltear legumes ou preparar ovos e panquecas. A placa cromodura permite cozinhar uma vasta gama de produtos com mínima adição de gordura.

Qual a importância da placa cromodura de 15mm para o desempenho??

A placa cromodura de 15mm proporciona uma superfície de cozedura de alta performance, com excelente distribuição e retenção de calor. Minimiza a aderência dos alimentos e é mais fácil de limpar, contribuindo para uma maior eficiência e durabilidade do equipamento.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume??

Sim, com uma potência de 9 kW e dimensões de 800x750x945mm, este fry-top elétrico da Linha 700 foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho, garantindo rapidez e consistência na preparação dos alimentos.

Quais as vantagens do controlo termostático no fry-top??

A válvula termostática permite um controlo preciso da temperatura da placa, assegurando que cada alimento é cozinhado na temperatura ideal. Isto resulta em confeções mais uniformes, otimiza o consumo energético e aumenta a segurança operacional do equipamento.