

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## 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

<b>Potência Elétrica</b>	9 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x750x945 mm
<b>Peso Líquido</b>	117 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material da Placa de Confeitura</b>	Cromo Duro (15 mm espessura)
<b>Material da Bancada</b>	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm espessura)
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula Termostática
<b>Segurança</b>	Termopar de Segurança
<b>Estrutura</b>	Móvel com Patas Reguláveis em Aço Inoxidável
<b>Limpeza</b>	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.*