

# 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 Móvel Linha 900, 40cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE9004ECR	<b>Modelo:</b>	HRFTE9004ECR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006783163

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE9004ECR
<b>EAN</b>	8437006783163

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico móvel cromoduro Linha 900. Chapa de 20mm para cozedura rápida e precisa. Ideal para cozinhas profissionais. Potência 7,5 kW.

## Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este grelhador elétrico de superfície cromada oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção rápida de uma vasta gama de alimentos. Com a sua chapa de 20 mm de espessura e controlo termostático, garante uma distribuição de calor uniforme e precisão na cozedura, ideal para manter a qualidade mesmo nos períodos de maior afluência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração.

### Fry-Top Elétrico Cromoduro — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fry-Top Elétrico Móvel
<b>Dimensões Úteis</b>	400x930x945 mm
<b>Potência Elétrica</b>	7,5 kW
<b>Peso Líquido</b>	82 kg
<b>Espessura da Chapa</b>	20 mm
<b>Material do Palastro</b>	Aço retificado ou cromado
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Pés Ajustáveis</b>	Sim, em aço inoxidável
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática (modelos cromados)
<b>Gaveta de Gordura</b>	Removível na parte frontal
<b>Tampo Embutido</b>	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
<b>Portas</b>	Opcionais

## Aplicações Profissionais

---

O grelhador de placa cromada é indispensável para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet e cozinhas de catering que necessitam de versatilidade e rapidez. É a escolha ideal para confeccionar desde ovos e bacon ao pequeno-almoço, a carnes, peixes e legumes grelhados no ponto, sem que os sabores se misturem devido à superfície cromada de fácil limpeza. Garante um serviço contínuo e consistente durante picos de procura, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e a satisfação do cliente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A chapa cromadura de 20 mm, soldada com precisão robótica, oferece uma resistência superior ao desgaste e uma condutividade térmica excecional, distinguindo-o de opções de menor qualidade. A sua capacidade de preparação rápida de diversos alimentos com mínima aderência e a gaveta coletora de gordura frontal facilitam a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade da cozinha e os custos operacionais. Para o Chef Executivo que procura um equipamento fiável e de alto desempenho, que eleve a eficiência e a qualidade da confeção, este grelhador é um investimento inteligente.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual é a principal vantagem da chapa cromadura de 20 mm??

*A chapa cromadura de 20 mm oferece uma distribuição de calor superior e uma superfície extremamente durável. Permite cozinhar alimentos sem que adiram, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de uso intensivo.*

### Como se efetua a limpeza e manutenção diária deste grelhador??

*A limpeza é simplificada pela superfície cromada antiaderente e pela gaveta coletora de gordura removível na parte frontal. Após cada utilização, a chapa deve ser raspada e limpa com produtos adequados para superfícies cromadas, enquanto o corpo em aço inoxidável AISI 304 apenas requer uma limpeza regular para manter a higiene.*

### É possível ajustar a altura do equipamento??

*Sim, o grelhador está equipado com pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite que o equipamento seja perfeitamente nivelado em qualquer superfície da cozinha, assegurando estabilidade e ergonomia para a equipa.*

### Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

*Este fry-top é ideal para estabelecimentos de restauração com grande volume de produção, como restaurantes, hotéis e serviços de catering, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a confeção de uma vasta variedade de alimentos de forma rápida e controlada.*

**Que tipo de controlo de temperatura possui??**

*O equipamento incorpora uma válvula termostática, garantindo um controlo de temperatura preciso e consistente na superfície de confeitaria. Isto é crucial para obter resultados de cozadura uniformes e otimizar o consumo de energia, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos.*