

# 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



Hotelequip.pt

## Fry-Top Eléctrico Bancada Aço Retificado 600mm Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE6006S	<b>Modelo:</b>	HRFTE6006S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794589

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE6006S
<b>EAN</b>	8437006794589

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa em aço retificado de 15mm para confeitaria rápida e eficiente. Design robusto em AISI 304, ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este fry-top elétrico de bancada da Linha 600 foi concebido para maximizar a eficiência e a qualidade na sua cozinha profissional. Com uma robusta placa em aço retificado de 15mm de espessura, garante uma distribuição uniforme do calor e uma rápida recuperação de temperatura, essencial durante os picos de serviço. O seu design em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma durabilidade excepcional, mas também uma higiene superior e facilidade na limpeza diária, características cruciais para qualquer gestor de restauração que procure otimizar processos e garantir a conformidade com as normas HACCP.

### fry-top elétrico bancada — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fry-Top Elétrico de Bancada
<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	600 x 600 x 410 mm
<b>Potência Elétrica</b>	6,3 KW
<b>Tensão</b>	380 V (Trifásica, 3 + N)
<b>Peso Líquido</b>	54 kg
<b>Material da Placa</b>	Aço Retificado de 15 mm de espessura
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material da Bancada</b>	Aço Inoxidável AISI 304 de 1,5 mm de espessura
<b>Recursos Adicionais</b>	Gaveta removível para recolha de gordura, Pés reguláveis em altura

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e serviços de catering, este equipamento de confeitaria rápida é perfeito para a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes grelhados a legumes salteados e ovos. A sua capacidade de resposta térmica e o controlo preciso de temperatura tornam-no indispensável para chefs executivos que exigem consistência e rapidez na produção, seja para o rush do almoço ou para a mise en place de um evento.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste fry-top elétrico Linha 600 reflete um investimento em fiabilidade e performance. A sua placa em aço retificado proporciona uma superfície antiaderente duradoura e fácil de raspar, ao contrário de opções cromadas que podem exigir mais cuidado. A gaveta frontal removível para recolha de gordura simplifica drasticamente a manutenção e limpeza, poupando tempo valioso à sua equipa. A construção sólida em AISI 304 e os pés reguláveis conferem a este grelhador de bancada uma adaptabilidade superior e uma longa vida útil em ambientes de trabalho intensivos.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal vantagem da placa em aço retificado deste fry-top??**

*A placa em aço retificado de 15mm oferece excelente distribuição e retenção de calor, permitindo uma confeitaria rápida e consistente. É também altamente durável e mais resistente a riscos do que outras superfícies, facilitando a limpeza pós-serviço.*

### **Como deve ser feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??**

*A limpeza é simplificada pela gaveta frontal removível para recolha de gordura. Recomenda-se raspar a placa com uma espátula após cada uso e limpar o corpo em aço inoxidável AISI 304 com detergentes suaves e um pano húmido para manter a higiene e o brilho.*

### **Este fry-top é adequado para quais tipos de alimentos na restauração??**

*É ideal para uma vasta gama de alimentos que beneficiam de confeitaria direta na chapa, como bifes, hambúrgueres, salsichas, ovos, legumes salteados e peixes. A sua superfície de aço retificado evita que os alimentos se colem, garantindo resultados perfeitos.*

### **Quais as necessidades elétricas para a instalação deste equipamento??**

*O fry-top requer uma ligação trifásica de 380V (3 + N) e tem uma potência de 6,3 KW. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.*

### **Posso ajustar a altura deste fry-top na minha bancada de trabalho??**

*Sim, o equipamento dispõe de pés em aço inoxidável com altura regulável. Esta funcionalidade permite uma adaptação perfeita à sua bancada de trabalho existente, contribuindo para uma ergonomia otimizada e um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa.*