

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top Elétrico de Bancada 800mm Aço Retificado

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE6008SCR	Modelo:	HRFTE6008SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794978

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE6008SCR
EAN	8437006794978

Descricao Resumida

Prepare rapidamente alimentos com este fry-top elétrico de bancada em aço retificado. Ideal para cozinhas profissionais, com gaveta de gordura removível e construção robusta em AISI 304.

Descrição Completa

Concebido para acelerar o ritmo de qualquer cozinha profissional, este fry-top elétrico de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção rápida de uma vasta gama de alimentos. Desde grelhados perfeitos a pratos mais elaborados, a sua placa em aço retificado garante uma distribuição de calor uniforme e constante. A facilidade de limpeza é assegurada pela gaveta frontal removível para recolha de gordura, essencial para manter os mais altos padrões de higiene e otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Fry-Top Elétrico — Características Técnicas

Dimensões Úteis (mm)	800x600x410 mm
Potência Elétrica	7,8 KW / 380 V (3+N)
Peso Líquido	70 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Chapa	15 mm
Tipo de Chapa	Aço retificado
Pés	Reguláveis em altura
Bancada Superior	Aço Inoxidável AISI 304, 1,5 mm de espessura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que exija alta performance e versatilidade na confecção. É ideal para restaurantes de média e alta dimensão, snack-bars com

elevado volume de pedidos, cafeterias modernas e refeitórios industriais que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos rapidamente. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dele uma escolha inteligente para cozinhas onde a eficiência e a higiene são prioritárias, como na hotelaria e no catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste fry-top distingue-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, que assegura não só uma durabilidade excecional contra a corrosão, mas também o cumprimento das normas mais exigentes de segurança alimentar. A chapa retificada de 15 mm de espessura garante uma retenção térmica superior e uma cozedura consistente, otimizando o sabor e a textura dos seus pratos. Os pés reguláveis permitem uma adaptação perfeita à sua mesa de trabalho, enquanto a sua conceção para bancada otimiza o espaço, tornando-o indispensável para quem procura um equipamento fiável e de alto rendimento.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter este fry-top??

A limpeza é simplificada graças à gaveta frontal removível para recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza diária da chapa de aço retificado com produtos específicos para superfícies de confeção e a higienização do corpo em aço inoxidável AISI 304 com detergentes suaves e um pano húmido para preservar o brilho e a integridade do material.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, sendo um modelo de bancada com dimensões de 800x600x410 mm, é perfeitamente adaptável a cozinhas com espaço otimizado. A sua conceção compacta permite a integração fácil em qualquer mesa de trabalho existente, sem comprometer a capacidade ou o desempenho.

Quais os requisitos elétricos para a instalação??

Este fry-top opera com uma potência elétrica de 7,8 KW e requer uma ligação de 380 V (trifásica + neutro). É fundamental garantir que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

A chapa retificada oferece alguma vantagem específica na confeção??

Sim, a chapa de aço retificado de 15 mm de espessura é ideal para uma cozedura precisa e consistente. A sua superfície lisa e robusta é perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos, garantindo que os alimentos não se colam e que o calor se distribui de forma homogénia para resultados culinários superiores.

Que tipo de ambiente de cozinha beneficia mais deste fry-top??

Este fry-top é especialmente benéfico para cozinhas de restaurantes movimentados, serviços de catering e hotéis que precisam de um equipamento de confeitaria rápido e de fácil manutenção. A sua capacidade de preparação ágil de alimentos é crucial para responder a picos de procura e para manter a qualidade do serviço.