

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-Top Eléctrico Bancada Aço Retificado 600mm Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE7506S	<b>Modelo:</b>	HRFTE7506S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794824

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE7506S
<b>EAN</b>	8437006794824

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa de aço retificado de 15mm, ideal para preparações rápidas e higiênicas em cozinhas profissionais. Potência de 6.6 kW.

## Descricao Completa

Este fry-top elétrico de bancada da Linha 700 é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais que procuram eficiência e robustez. Concebido para a preparação rápida de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes frescos, este equipamento eleva a produtividade. Com um palastro de 15mm em aço retificado e um corpo em aço inoxidável AISI 304, garante durabilidade, higiene superior e uma distribuição de calor excepcional, otimizando o seu serviço em momentos de maior afluência.

### Fry-Top Elétrico de Bancada — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	600 x 750 x 410 mm
<b>Potência Elétrica</b>	6,6 kW
<b>Peso Líquido</b>	69 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Palastro</b>	15 mm
<b>Tipo de Palastro</b>	Aço retificado
<b>Elemento de Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Construção do Palastro</b>	Soldado pela parte superior através de robô
<b>Base</b>	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura
<b>Recolha de Gordura</b>	Gaveta removível na parte frontal
<b>Bancada Superior</b>	Aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura

## Aplicações Profissionais

---

Ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, hotéis que oferecem buffets diversificados ou cozinhas de catering que exigem consistência e rapidez na confecção. A sua capacidade de resposta a picos de procura torna-o perfeito para criar ementas variadas, desde pequenos-almoços a jantares, mantendo sempre a qualidade. A superfície de cozedura generosa adapta-se a múltiplas preparações simultâneas, facilitando a vida do Chef Executivo e da sua equipa.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distinguindo-se pela sua construção de alta qualidade, este fry-top oferece um desempenho inigualável. O palastro em aço retificado de 15mm, soldado por robô, assegura uma superfície de cozedura extremamente resistente e homogénea, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando pontos quentes. A integração de um termopar de segurança e um gaveta removível para recolha de gordura reflete um design focado na segurança operacional e na facilidade de manutenção, essenciais para o cumprimento das normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a espessura e material do palastro deste fry-top elétrico??

*O palastro possui uma espessura robusta de 15 mm e é fabricado em aço retificado, garantindo uma distribuição de calor uniforme e durabilidade excepcional para uso intensivo. Este material é ideal para uma cozedura precisa e consistente.*

### Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

*Sim, sendo um fry-top de bancada, o seu design compacto (600x750x410mm) permite uma integração eficiente em cozinhas profissionais com espaço otimizado. É uma solução potente para quem necessita de maximizar a área de trabalho.*

### Como é feita a limpeza e manutenção do fry-top??

*A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e ao gaveta de recolha de gordura removível na parte frontal. Recomenda-se a limpeza regular do palastro após cada utilização para preservar a higiene e o desempenho.*

### Quais são os benefícios do corpo em aço inoxidável AISI 304??

*O corpo em aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial em ambientes de cozinha profissional. Facilita a limpeza diária e assegura uma longa vida útil.*

### Quais tipos de pratos podem ser confeccionados com este fry-top??

*Este fry-top é extremamente versátil, permitindo a confeção rápida de uma vasta gama de alimentos, desde carnes grelhadas e peixes a legumes salteados e ovos. É perfeito para menus que exigem agilidade e qualidade na preparação.*