

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-top Eléctrico Cromado 800mm de Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE7508SCR	<b>Modelo:</b>	FTE7508SCR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006795005

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FTE7508SCR
<b>EAN</b>	8437006795005

### Descricao Resumida

Maximize a eficiência da sua cozinha com este fry-top elétrico cromado de 800mm. Robusto, preciso e fácil de limpar, é ideal para o serviço contínuo.

## Descricao Completa

Este equipamento eleva a qualidade e a eficiência da sua cozinha profissional. Concebido para uma preparação de alimentos excepcionalmente rápida, o fry-top elétrico cromado de 800mm permite um serviço contínuo e consistente, essencial para períodos de pico num restaurante movimentado ou para o serviço de pequeno-almoço num hotel. A sua robustez, aliada à precisão térmica, garante resultados perfeitos em cada confeitura, desde carnes seladas a legumes salteados, contribuindo diretamente para a satisfação do cliente e a otimização dos tempos de ementa.

### Fry-top elétrico cromado — Características Técnicas

<b>Potência</b>	9 kW
<b>Voltagem</b>	380/400 V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Peso</b>	91 kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x750x400h mm
<b>Material da Placa</b>	Cromo, 15mm de espessura
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Patas</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura
<b>Resistências</b>	Aço inoxidável polido
<b>Termostato de Regulação</b>	100 a 300°C
<b>Termostato de Segurança</b>	Sim

<b>Indicadores de Funcionamento</b>	Pilotos metálicos LED
<b>Bancada Embutida</b>	Aço inoxidável AISI 304, 1.5mm de espessura
<b>Gaveta recolhe-gorduras</b>	Amovível, frontal

## Aplicações Profissionais

---

A sua versatilidade torna-o indispensável em diversos ambientes de restauração. É a escolha perfeita para chefs executivos que exigem controlo preciso da temperatura para pratos delicados, ou para gestores de F&B que procuram durabilidade e facilidade de limpeza em operações de alto volume. Ideal para restaurantes à la carte, cafetarias, snack-bares e buffets de hotel que necessitam de um equipamento fiável para grelhar, selar e saltear uma vasta gama de produtos, mantendo a qualidade constante e minimizando o tempo de espera.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distingue-se no mercado pela sua placa cromada de 15mm, que oferece uma superfície de confeção superior, antiaderente e extremamente fácil de limpar, superando as chapas de aço retificado em termos de manutenção e longevidade. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma higiene impecável, mas também uma resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo, assegurando um investimento duradouro. A combinação de termostatos de regulação e segurança, juntamente com os pilotos LED, oferece uma experiência de utilização intuitiva e segura, permitindo que a sua equipa se concentre na arte de cozinhar.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a limpeza e manutenção diária do fry-top??

*A placa cromada e o corpo em aço inoxidável AISI 304 facilitam a limpeza. O gaveta de recolha de gorduras frontal é amovível, permitindo uma higiene rápida após cada utilização.*

### Qual a durabilidade esperada de uma placa cromada de 15mm??

*A placa de 15mm de espessura em cromo oferece uma resistência superior ao desgaste e corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.*

### Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos??

*É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar uma grande variedade de alimentos de forma rápida e eficiente, desde carnes a vegetais.*

### Como funciona o controlo de temperatura e segurança??

*O equipamento possui um termostato de regulação de 100 a 300°C para precisão na confeção e um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento, garantindo um funcionamento seguro.*

**Posso instalar este fry-top em qualquer bancada??**

*Sim, o design "sobremesa" e as patas reguláveis em altura permitem uma instalação flexível e estável em diversas bancadas de trabalho, adaptando-se às necessidades do seu espaço.*