

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top Eléctrico Bancada Aço Retificado 400mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE9004S	Modelo:	HRFTE9004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE9004S
EAN	8437006774406

Descricao Resumida

Fry-top elétrico profissional com placa em aço retificado de 20mm para confeitaria rápida. Design robusto em AISI 304, ideal para cozinhas de alta exigência. Potência 7.5kW.

Descrição Completa

Este fry-top elétrico de bancada foi concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Com uma placa robusta em aço retificado de 20mm, garante aquecimento rápido e uniforme, permitindo a confeitaria de diversos alimentos com precisão e agilidade. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma higiene impecável, mas também uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade notável, essencial para o ritmo intenso de restaurantes e serviços de catering.

fry-top elétrico bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis (mm)	400x930x410
Potência Elétrica (kW)	7,5
Peso Líquido (kg)	60
Material Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura Placa	20 mm
Material Placa	Aço retificado
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Recurso de Limpeza	Gaveta coletora de gordura removível

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs executivos e gestores de F&B que procuram um equipamento de confeitaria versátil e de alto desempenho. Este fry-top é perfeito para a preparação de carnes grelhadas, peixe, ovos ou vegetais em restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, ou cozinhas de catering que exigem consistência e rapidez durante o pico de serviço. A sua capacidade de resposta térmica

e facilidade de limpeza são cruciais para manter a produtividade e os padrões HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade de construção superior deste fry-top distingue-o no mercado. A placa de 20mm em aço retificado, soldada com precisão robótica, garante uma distribuição de calor incomparável e uma durabilidade para anos de uso intensivo, minimizando deformações. A inclusão de uma gaveta coletora de gordura frontal e removível simplifica significativamente os procedimentos de limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a higiene. Os pés ajustáveis permitem uma integração perfeita em qualquer bancada de trabalho, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura e material da placa de confeção deste fry-top??

A placa de confeção tem uma espessura de 20 mm e é fabricada em aço retificado, proporcionando excelente retenção e distribuição de calor. Este material é ideal para uma confeção uniforme e rápida dos alimentos.

Como devo limpar e manter o fry-top??

A limpeza é facilitada pela gaveta coletora de gordura removível, localizada na parte frontal. Após cada uso, a placa deve ser raspada e limpa com produtos específicos para aço, garantindo a sua longevidade e higiene.

Qual o tipo de cozinha profissional mais adequado para este equipamento??

Este fry-top é ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento robusto para a confeção eficiente de grelhados diversos. É adequado para ambientes com alta demanda diária.

Quais as dimensões e a potência elétrica deste fry-top??

As dimensões úteis do equipamento são 400x930x410 mm (largura x profundidade x altura). Possui uma potência elétrica de 7,5 kW, garantindo um desempenho energético otimizado.

O corpo do fry-top oferece resistência à corrosão??

Sim, o corpo do fry-top é fabricado em aço inoxidável AISI 304, um material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de higienização. Isto contribui para a durabilidade e segurança alimentar do equipamento.