

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Eléctrico de Bancada Cromoduro 600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE6006SCR	Modelo:	HRFTE6006SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794961

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE6006SCR
EAN	8437006794961

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa cromoduro de 15mm para confeitaria rápida e eficiente. Construção robusta em aço inox AISI 304 e gaveta de gorduras.

Descrição Completa

Otimizado para o ritmo acelerado de qualquer cozinha profissional, o fry-top elétrico de bancada com placa cromoduro de 600mm redefine a eficiência na confeitaria. Este equipamento robusto permite um aquecimento rápido e uniforme, ideal para grelhar carnes, peixes, legumes e ovos, assegurando resultados perfeitos e uma elevada produtividade. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, tornando-o um aliado indispensável para chefs exigentes e gestores de restauração que procuram fiabilidade e desempenho superior.

Fry-top elétrico — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	600 x 600 x 410 mm
Potência Elétrica	6,3 KW / 380 V (3 + N)
Peso Líquido	54 kg
Tipo de Placa	Cromoduro de 15 mm de espessura
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm de espessura
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Características Adicionais	Gaveta removível para coleta de gordura, bancada soldada por robô

Aplicações Profissionais

Este fry-top de bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cantinas e unidades de catering que necessitam de um equipamento de grelhar compacto, mas potente. A sua superfície cromoduro é perfeita para cozinhar uma variedade de itens no menu, desde pequenos-almoços completos a almoços rápidos, garantindo que os alimentos não aderem e que a limpeza pós-serviço é simplificada. Adapta-se perfeitamente a linhas de confeção de 600mm, otimizando o espaço da sua mesa de trabalho e aprimorando a eficiência da sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua placa cromoduro de 15mm, que oferece uma distribuição de calor superior e uma durabilidade prolongada em comparação com as placas de aço retificado convencionais, reduzindo os custos de manutenção a longo prazo. O seu design autoportante com pés ajustáveis proporciona flexibilidade na instalação, enquanto a gaveta de gorduras frontal removível simplifica a higiene diária, crucial para o cumprimento das normas HACCP. É um investimento inteligente para quem busca um equipamento que acelere a mise en place e mantenha a qualidade de confeção em serviços contínuos.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa cromoduro?

A placa cromoduro de 15mm oferece aquecimento rápido e uniforme, é altamente resistente à corrosão e arranhões, e facilita a limpeza, evitando que os alimentos adiram à superfície. Garante maior durabilidade e melhor desempenho comparado com placas de aço convencionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste fry-top?

A limpeza é simplificada graças à superfície cromoduro e à gaveta removível para a coleta de gordura, localizada na parte frontal. Recomenda-se o uso de raspadores específicos para fry-tops e detergentes suaves, enxaguando bem para manter a higiene e a longevidade do equipamento.

Qual a potência elétrica do equipamento e que tipo de ligação é necessária?

Este fry-top opera com uma potência elétrica de 6,3 KW e requer uma ligação trifásica de 380 V (3 + N). É fundamental assegurar que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente.

É adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões úteis de 600x600x410 mm e um design de bancada, este fry-top é perfeitamente adaptado para otimizar o espaço em cozinhas profissionais mais compactas. Os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície de trabalho.

Que tipo de construção e materiais garantem a durabilidade?

O corpo e a bancada são fabricados em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e robustez em ambientes de cozinha intensa. A bancada de 1,5mm de espessura é soldada por robô, o que confere uma solidez e acabamento superiores.