

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Fry-Top Eléctrico de Bancada Cromoduro Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE7504SCR	<b>Modelo:</b>	HRFTE7504SCR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794985

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE7504SCR
<b>EAN</b>	8437006794985

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa cromodura de 15mm para confeitura rápida e eficiente. Construção em inox AISI 304, fácil limpeza e pés reguláveis.

## Descrição Completa

Concebido para a dinâmica exigente de cozinhas profissionais, o **fry-top elétrico cromoduro** FTE7504SCR da Linha 700 oferece uma solução de confeitura robusta e de elevada performance. Ideal para chefs que procuram rapidez e precisão no grelhar de carnes, peixes, legumes e ovos, este equipamento otimiza a sua operação, garantindo resultados consistentes e uma rentabilidade superior. A sua placa de cromo, com aquecimento uniforme, minimiza o tempo de espera e maximiza a produtividade durante o serviço.

### fry-top elétrico cromoduro — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Fry-Top Elétrico de Bancada
<b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>	410 x 400 x 750 mm
<b>Potência Elétrica</b>	4,5 kW
<b>Peso Líquido</b>	47 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm, Cromoduro
<b>Termopar de Segurança</b>	Sim
<b>Válvula Termostática</b>	Sim (para modelos cromados)
<b>Pés</b>	Aço Inoxidável Reguláveis em Altura
<b>Gaveta de Gordura</b>	Removível na parte frontal

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha que exija versatilidade e eficácia. Desde a preparação de pequenos-almoços e brunchs em hotéis, onde a rapidez é crucial, até ao serviço de almoço e jantar em restaurantes de volume médio, garantindo sempre a temperatura ideal para cada prato. A sua superfície de confeitura cromodura é ideal para grelhar simultaneamente diferentes alimentos, sem mistura de sabores, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade final dos seus pratos.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distinga-se pela qualidade e eficiência da sua confeitura. A placa de cromoduro de 15 mm não só oferece uma distribuição de calor superior, como também facilita a limpeza pós-serviço, crucial para manter as rigorosas normas de higiene. O corpo em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longevidade excepcional e resistência à corrosão. Com controlo termostático preciso e pés reguláveis, integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeitura da sua cozinha, elevando a performance da sua equipa e a satisfação dos seus clientes.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal vantagem da placa cromodura??**

*A placa cromodura oferece uma superfície de cozedura de alta resistência e antiaderente, ideal para uma confeitura uniforme e com menor consumo de óleo. É também excepcionalmente fácil de limpar, o que agiliza a manutenção diária e prolonga a vida útil do equipamento.*

### **Como se efetua a limpeza e manutenção do fry-top??**

*A limpeza é simplificada pelas suas linhas retas e gaveta de recolha de gordura removível na parte frontal. Recomenda-se a limpeza da placa com uma espátula após cada uso e um desengordurante específico para superfícies cromadas, sempre com o equipamento desligado e arrefecido.*

### **É possível regular a temperatura de confeitura??**

*Sim, o equipamento dispõe de uma válvula termostática que permite ajustar a temperatura com precisão, ideal para diferentes tipos de alimentos e pontos de confeitura. O termopar de segurança integrado garante um controlo constante e evita sobreaquecimentos.*

### **Qual o material da estrutura e qual a sua durabilidade??**

*O corpo é construído em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais intensos. Esta robustez assegura uma longa vida útil do equipamento, mesmo sob uso contínuo e exigente.*

### **Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*Este fry-top de bancada é ideal para restaurantes, cozinhas de hotéis, snack-bars e serviços de catering que necessitam de um equipamento compacto, mas potente, para grelhar diversos*

*alimentos com eficiência e qualidade. É particularmente útil em espaços com limitação de área.*