

# Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

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 600mm Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE7506SCR	<b>Modelo:</b>	HRFTE7506SCR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794824

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE7506SCR
<b>EAN</b>	8437006794824

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa cromodura de 15mm. Ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez, durabilidade e limpeza facilitada na confeitaria.

## Descrição Completa

Acelere o serviço de confeitaria na sua cozinha profissional com o **Fry-Top Elétrico de Bancada Cromoduro Linha 700**. Concebido para uma preparação rápida e eficiente de uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e peixe a legumes, este equipamento é a solução robusta para restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem máxima performance. A sua placa cromodura de 15mm assegura uma distribuição de calor superior e uma superfície de trabalho antiaderente, otimizando a produtividade da sua equipa e garantindo resultados de excelência a cada refeição.

### fry-top elétrico — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	600x750x410 mm
<b>Potência Elétrica</b>	6,6 kW
<b>Peso Líquido</b>	69 kg
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Material da Placa</b>	Aço cromoduro
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Termopar de Segurança</b>	Sim
<b>Acendimento</b>	Automático por queimador
<b>Patas</b>	Aço inoxidável reguláveis em altura
<b>Bancada Superior</b>	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
<b>Gaveta Recolha Gordura</b>	Removível, na parte frontal

<b>Válvula Termostática</b>	Sim (para modelos cromados)
<b>Design</b>	Linhas retas para facilitar a limpeza

## Aplicações Profissionais

---

Este fry-top elétrico é a escolha acertada para cozinhas de restaurantes, buffets de hotel, cafeterias e snack-bares com volume de serviço elevado. A sua capacidade de aquecimento rápido e a superfície de cocção uniforme tornam-no indispensável para gerir picos de procura, como o rush do almoço ou do jantar. Ideal para confeção de bifes, hambúrgueres, ovos, legumes salteados e sandes, permite uma rotação de stock eficiente e um serviço contínuo, mantendo sempre a qualidade dos pratos servidos.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Optar por este fry-top significa investir na eficiência e durabilidade da sua operação. A placa de aço cromoduro de 15mm não só oferece uma vida útil prolongada como também simplifica a limpeza, resistindo à aderência de resíduos alimentares e facilitando a manutenção dos padrões HACCP. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante robustez contra o uso intensivo e a corrosão, enquanto os termopares de segurança e a válvula termostática proporcionam um controlo preciso da temperatura, resultando numa confeção consistente e segura. É um equipamento concebido para reduzir o tempo de preparação em 20% e prolongar o ciclo de vida do seu investimento.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem da placa cromodura de 15mm??

*A placa cromodura de 15mm oferece uma distribuição de calor extremamente uniforme e uma superfície muito resistente à aderência, o que facilita a confeção e a limpeza. Além disso, a sua espessura garante uma excelente retenção de calor e durabilidade ao longo do tempo.*

### Como é feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

*Graças às suas linhas retas e à gaveta de recolha de gordura removível, a limpeza é simplificada. Recomenda-se raspar os resíduos após cada uso e limpar a superfície cromodura com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.*

### Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado??

*Com dimensões úteis de 600x750x410 mm (LxPxA), este modelo de bancada é concebido para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. A sua estrutura compacta e patas reguláveis em altura permitem uma integração eficiente em diversas configurações de bancadas de trabalho existentes.*

**É possível controlar a temperatura de forma precisa neste equipamento??**

*Sim, este fry-top está equipado com uma válvula termostática que permite um controlo rigoroso da temperatura da placa. Isso assegura uma confeção consistente e adaptada a diferentes tipos de alimentos, evitando variações indesejadas e garantindo a segurança alimentar.*

**Que tipo de alimentos pode ser preparado neste fry-top??**

*Devido à sua superfície lisa e controlo de temperatura, o equipamento é versátil para uma vasta gama de alimentos. É ideal para grelhar carnes, peixes, mariscos, legumes, ovos, bacon e preparar sandes quentes, tornando-o um pilar fundamental em qualquer cozinha de restauração.*