

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top Elétrico de Bancada Cromado Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE9004SCR	Modelo:	HRFTE9004SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774345

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE9004SCR
EAN	8437006774345

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa cromada de 20mm, ideal para uma confeitaria rápida e uniforme em cozinhas profissionais. Construção robusta em AISI 304.

Descrição Completa

O **Fry-Top Elétrico de Bancada Cromado Linha 900** é um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que exigem rapidez e excelência na confeitaria. Com a sua placa cromada de 20mm de espessura, este grelhador permite uma distribuição de calor uniforme, essencial para selar e cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, com resultados perfeitos e sem aderência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 de elevada qualidade assegura durabilidade, resistência à corrosão e uma higiene impecável, elementos cruciais para qualquer ambiente de restauração.

Fry-Top Elétrico de Bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis (AxLxP)	410 x 400 x 930 mm
Potência Elétrica	7,5 kW
Peso Líquido	60 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	20 mm
Material da Placa	Aço cromado (cromoduro)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
Controlo de Temperatura	Válvula termostática
Gaveta Coletora de Gordura	Removível na parte frontal
Portas	Opcionais

Aplicações Profissionais

Concebido para suportar os ritmos intensos de um serviço de almoço ou jantar, este grelhador elétrico de bancada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos. Desde restaurantes à la carte que necessitam de uma chapa de alto desempenho para selar bife ou peixe, a hotéis com buffets que exigem a preparação eficiente de grandes volumes de ovos, bacon ou panquecas. A sua superfície cromada minimiza a aderência, tornando-o perfeito também para snack-bares e cafeterias que servem hambúrgueres e sanduíches tostadas, garantindo um produto final de qualidade superior e tempos de espera reduzidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste grelhador elétrico reflete um compromisso com a eficiência e a higiene na sua cozinha. A placa cromada de 20mm, soldada com precisão robótica, garante uma durabilidade excepcional e uma superfície de confeitaria que resiste ao uso intensivo, reduzindo os custos de manutenção a longo prazo. O controlo exato da temperatura através da válvula termostática assegura uma confeitaria consistente e minimiza o desperdício alimentar, otimizando o rendimento. Além disso, a gaveta coletora de gordura, de fácil remoção, simplifica a limpeza diária, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP e a manutenção de um ambiente de trabalho impecável.

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens da superfície cromada deste equipamento??

A superfície cromada garante uma distribuição de calor superior, reduzindo os pontos frios e otimizando a confeitaria. Adicionalmente, facilita a limpeza e minimiza a aderência dos alimentos, aumentando a produtividade no serviço.

Como devo limpar e manter o fry-top??

Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e espátulas adequadas para superfícies cromadas. A gaveta coletora de gordura é removível, facilitando a sua higienização e assegurando que o equipamento se mantém em perfeitas condições.

Que tipo de alimentos podem ser preparados neste grelhador??

Este fry-top é versátil, permitindo preparar desde carnes (bifes, hambúrgueres) e peixes, até ovos, legumes salteados e panquecas. A superfície cromada é ideal para uma ampla variedade de confeitarias que requerem contacto direto e uniforme com o calor.

É adequado para estabelecimentos com grande volume de serviço??

Sim, com 7,5 kW de potência e a sua placa robusta de 20mm, este equipamento da Linha 900 foi concebido para responder às exigências de cozinhas com alto volume de trabalho. Garante

recuperação rápida de temperatura e desempenho contínuo.

Quais os benefícios da construção em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, características essenciais para equipamentos de cozinha profissional. Contribui para a segurança alimentar e a longevidade do investimento.