

# 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 Bancada Cromoduro 800mm Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE9008SCR	<b>Modelo:</b>	HRFTE9008SCR
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006774352

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE9008SCR
<b>EAN</b>	8437006774352

### Descricao Resumida

Prepare alimentos rapidamente com o fry-top elétrico cromoduro Linha 900. Construção robusta em AISI 304 e gaveta de gordura removível para máxima higiene e durabilidade. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Eleve a eficiência da sua cozinha profissional com o **Fry-Top Elétrico Cromoduro de Bancada 800mm Linha 900**. Concebido para um desempenho exigente, este equipamento de confeitaria permite a preparação ultrarrápida de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. A superfície de cozedura em cromoduro garante uma distribuição de calor superior e uma limpeza simplificada, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis.

### fry-top elétrico cromoduro — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis</b>	800x930x410 mm (unidade)
<b>Potência Elétrica</b>	15 kW
<b>Peso Líquido</b>	136 kg
<b>Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Placa de Confeitaria (Palastro)</b>	Aço cromado de 20 mm de espessura
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm de espessura
<b>Gaveta de Gordura</b>	Removível (frontal)
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes de médio a grande porte, hotéis com serviço de buffet, ou estabelecimentos de restauração rápida que exijam um volume elevado de confeitura contínua. A sua capacidade de resposta é crucial para gerir picos de procura, como o serviço de almoços e jantares, assegurando sempre a qualidade e rapidez na entrega dos pratos, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

O que distingue este equipamento é a sua placa de confeitura em cromoduro de 20mm, que não só assegura uma distribuição térmica excepcional e consistente, mas também uma resistência superior ao desgaste e uma aderência reduzida dos alimentos. Esta característica, aliada à estrutura integral em aço inoxidável AISI 304 e à válvula termostática de precisão, traduz-se em durabilidade prolongada, menor consumo de energia e uma higiene inigualável, reduzindo custos de manutenção e otimizando o seu investimento a longo prazo.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal vantagem da placa cromoduro neste fry-top??**

*A placa cromoduro oferece uma distribuição de calor extremamente uniforme e rápida, além de ser altamente resistente a riscos e corrosão. Facilita a antiaderência dos alimentos e simplifica significativamente a limpeza após o uso intenso.*

### **Como devo realizar a manutenção e limpeza diária do fry-top??**

*Para a limpeza diária, após arrefecimento, remova a gaveta de gordura e limpe-a. A superfície cromoduro deve ser raspada com uma espátula adequada e lavada com água e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento.*

### **Este equipamento é adequado para quais tipos de alimentos??**

*Devido à sua superfície lisa e controlo preciso de temperatura, este fry-top é perfeito para grelhar uma ampla variedade de alimentos, incluindo bifes, hambúrgueres, peixe, marisco, ovos, legumes e até panquecas, com resultados consistentes e profissionais.*

### **Qual o consumo energético médio deste fry-top de 15 kW??**

*O consumo energético de 15 kW é a potência máxima. Na prática, o consumo médio varia conforme a intensidade de uso e a temperatura definida, mas a válvula termostática ajuda a otimizar o aquecimento e a manter a eficiência, ligando e desligando o aquecimento conforme necessário.*

### **Que características garantem a durabilidade e segurança do equipamento??**

*A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, a espessura de 20mm da placa cromoduro e a sua montagem robotizada asseguram uma longa vida útil. A válvula termostática integrada garante um controlo preciso da temperatura, prevenindo o sobreaquecimento e promovendo uma operação*

*segura e eficiente.*