

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 Eléctrico Bancada Cromoduro 800mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE9008SCR	Modelo:	HRFTE9008SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774352

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE9008SCR
EAN	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

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