

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top Eléctrico Móvel Aço Retificado 600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE6006E	Modelo:	HRFTE6006E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006793278

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE6006E
EAN	8437006793278

Descricao Resumida

Fry-top elétrico móvel de 600mm com chapa em aço retificado de 15mm, ideal para uma confeitura rápida e higiênica em cozinhas profissionais. Construção robusta em AISI 304.

Descrição Completa

O Fry-Top Elétrico Móvel em Aço Retificado da Linha 600 é o aliado ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e qualidade superior na confeitura de grelhados e chapas. Com uma superfície robusta em aço retificado de 15mm, garante uma distribuição de calor uniforme para selar carnes, peixes, vegetais e ovos na perfeição. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, combinada com soldadura robótica, assegura higiene máxima e durabilidade excepcional, suportando o ritmo intenso dos serviços mais exigentes.

Fry-Top Elétrico Móvel — Características Técnicas

Dimensões Úteis	600x600x945 mm
Potência Elétrica	6,3 KW / 380 V (3 + N)
Peso Líquido	73 kg
Material Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material Placa	Aço retificado de 15 mm
Material Bancada	Aço inoxidável AISI 304, 1.5 mm espessura
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Gaveta para Gordura	Removível, frontal

Aplicações Profissionais

Este fry-top é perfeitamente adequado para restaurantes com ementas variadas, hotéis que servem pequenos-almoços e buffets, e snack-bares que necessitam de um equipamento fiável para o serviço contínuo. É a solução ideal para o Chef Executivo que procura precisão no ponto de confeitura de

cada prato, permitindo gerir picos de procura com eficiência e manter a qualidade dos alimentos, desde um bife grelhado a vegetais salteados, minimizando o tempo de espera para o cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade de construção com aço inoxidável AISI 304 e a placa de aço retificado de 15mm de espessura distinguem este equipamento, oferecendo uma resistência superior à corrosão e uma longevidade inigualável. A superfície retificada permite uma cozedura mais uniforme e fácil limpeza, crucial para as normas HACCP. A gaveta frontal removível para recolha de gordura simplifica drasticamente a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na sua cozinha. Os pés reguláveis garantem uma integração perfeita em qualquer ambiente de trabalho, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa de aço retificado de 15mm??

A espessura de 15mm do aço retificado assegura uma distribuição e retenção de calor excecionais, resultando numa cozedura mais uniforme dos alimentos e numa recuperação térmica rápida entre usos intensivos. Isto é fundamental para manter a consistência e qualidade dos pratos em serviços de alta rotação.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste fry-top??

A limpeza é simplificada pela superfície em aço retificado e pela gaveta frontal removível para recolha de gordura, que deve ser esvaziada e higienizada após cada serviço. Recomenda-se o uso de raspadores específicos para chapas e detergentes desengordurantes adequados para aço inoxidável, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimentos??

Graças à sua robustez, eficiência elétrica e mobilidade, é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares que necessitam de um equipamento versátil para grelhar e preparar alimentos rapidamente e com qualidade. A sua dimensão compacta da linha 600 integra-se facilmente em espaços otimizados.

Posso ajustar a altura do equipamento??

Sim, o fry-top possui pés em aço inoxidável com regulação em altura. Esta característica permite nivelar o equipamento em superfícies irregulares e ajustar a sua posição para otimizar a ergonomia da estação de trabalho, contribuindo para o conforto e a produtividade da sua equipa.

Quais são as normas de segurança e higiene que este equipamento cumpre??

Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, este fry-top cumpre rigorosas normas europeias de segurança e higiene alimentar, incluindo as diretrizes HACCP. A sua superfície lisa e

materiais de alta qualidade facilitam a limpeza profunda, prevenindo a acumulação de resíduos e a proliferação bacteriana.