

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top Eléctrico com Móvel em Aço Retificado 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE6008E	Modelo:	HRFTE6008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794244

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE6008E
EAN	8437006794244

Descricao Resumida

Fry-top elétrico com móvel de 800mm em aço retificado, ideal para confeitaria rápida e higiénica. Estrutura robusta em AISI 304 e gaveta de gordura integrada.

Descrição Completa

Concebido para responder às exigências da confeitaria moderna, este chapateado elétrico profissional oferece uma solução robusta e eficiente para qualquer cozinha. Permite uma preparação rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, assegurando resultados consistentes mesmo nos períodos de maior afluxo. Com uma estrutura pensada para a durabilidade e higiene, simplifica as operações diárias e otimiza o fluxo de trabalho.

fry-top elétrico móvel — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top Elétrico com Móvel
Dimensões (L x P x A)	800 x 600 x 945 mm
Potência Elétrica	7,8 kW
Tensão	380 V (Trifásico 3+N)
Peso Líquido	94 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304, 1,5 mm de espessura
Material da Placa de Cozedura	Aço retificado, 15 mm de espessura
Características Adicionais	Pés reguláveis em altura, Gaveta removível para recolha de gordura frontal

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer ambiente que exija cozedura de alto volume e resultados consistentes. É ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, cafetarias movimentadas, serviços de catering, hotéis com buffets extensos ou até mesmo cantinas industriais. A sua capacidade de aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor garante que o chef possa lidar com o pico de almoços ou jantares sem comprometer a qualidade dos pratos servidos. A mobilidade proporcionada pelos pés reguláveis permite uma adaptação flexível ao layout da sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste chapateado elétrico distingue-se pela sua construção superior e funcionalidades otimizadas para o uso intensivo. A chapa de aço retificado com 15mm de espessura oferece uma durabilidade excepcional e uma retenção de calor inigualável, essencial para uma confeção de alta qualidade e eficiência energética. A estrutura em aço inoxidável AISI 304, aliada à bancada de 1,5mm de espessura, garante resistência à corrosão e uma higiene exemplar, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar. A gaveta frontal para recolha de gordura facilita a limpeza pós-serviço, minimizando o tempo de inatividade e promovendo um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a placa de aço retificado??

Para a limpeza diária da placa de aço retificado, utilize uma espátula para remover resíduos maiores enquanto a chapa ainda está quente. De seguida, aplique água e um produto desengordurante específico para superfícies de confeção, esfregando com uma escova não abrasiva. Enxague e seque completamente para evitar a oxidação e manter a superfície em ótimas condições.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este fry-top??

Este fry-top requer uma ligação elétrica trifásica (3+N) a 380V, com uma potência total de 7,8 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado e que o circuito elétrico suporte a carga para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

Que tipo de alimentos são ideais para cozinhar neste tipo de chapa??

A chapa de aço retificado é versátil e excelente para selar carnes como bifes e hambúrgueres, grelhar peixe, e confecionar vegetais. Também é ideal para preparar ovos estrelados, omeletes e até mesmo panquecas, garantindo uma cozedura uniforme e uma caramelização perfeita devido à alta retenção de calor.

Quais são os benefícios do aço inoxidável AISI 304 na construção deste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua resistência superior à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, tornando-o perfeito para ambientes de cozinha profissional. Garante a

conformidade com as normas de higiene alimentar e prolonga a vida útil do equipamento, mesmo com uso intensivo e exposição a humidade e produtos de limpeza.

Como a gaveta de recolha de gordura contribui para a higiene e segurança??

A gaveta removível de recolha de gordura, convenientemente localizada na parte frontal, assegura que o excesso de resíduos de cozedura seja armazenado de forma segura e higiénica. Isto previne a acumulação de gordura na superfície de trabalho, reduzindo o risco de incêndios e facilitando uma limpeza rápida e eficaz, crucial para manter os padrões HACCP na sua cozinha.