

# 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



Hotelequip.pt

## Fry-Top Eléctrico com Móvel em Aço Retificado 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFTE6008E	<b>Modelo:</b>	HRFTE6008E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794244

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFTE6008E
<b>EAN</b>	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

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fry-Top Elétrico com Móvel
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	800 x 600 x 945 mm
<b>Potência Elétrica</b>	7,8 kW
<b>Tensão</b>	380 V (Trifásico 3+N)
<b>Peso Líquido</b>	94 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material da Bancada</b>	Aço Inoxidável AISI 304, 1,5 mm de espessura
<b>Material da Placa de Cozedura</b>	Aço retificado, 15 mm de espessura
<b>Características Adicionais</b>	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.*