

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Fry-Top Eléctrico Móvel Cromoduro 800mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE6008ECR	Modelo:	HRFTE6008ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794923

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE6008ECR
EAN	8437006794923

Descricao Resumida

Fry-top elétrico móvel com placa cromoduro 800mm e 7.8kW, ideal para confeitaria rápida e higiênica em cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inox.

Descrição Completa

Concebido para elevar a produtividade e a qualidade de confeitaria em ambientes de cozinha exigentes, este fry-top elétrico móvel é a solução ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering. Com uma placa em cromoduro de 15mm e generosas dimensões de 800x600x945 mm, permite uma distribuição de calor superior e uma confeitaria ultrarrápida de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para o rigor das operações diárias. Para o Chef Executivo que busca eficiência e resultados consistentes, este equipamento representa um investimento inteligente.

Fry-Top Elétrico Cromoduro — Características Técnicas

Dimensões Úteis	800x600x945 mm
Potência Elétrica	7.8 kW
Tensão	380 V (3+N)
Peso Líquido	94 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Placa	Cromoduro, 15 mm de espessura
Pés	Aço Inoxidável reguláveis em altura
Gaveta	Removível para recolha de gordura

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico de alta performance é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija rapidez e versatilidade. É perfeito para restaurantes de grande volume que necessitam de

preparar inúmeros pratos simultaneamente, garantindo a qualidade e o sabor desejados. A placa cromoduro é especialmente vantajosa para cozinhas de hotelaria que servem pequenos-almoços completos ou buffets, onde a consistência na confeitura e a facilidade de limpeza são prioridades. Para cafeterias ou snack-bars com ementas diversificadas, a capacidade de cozinhar diferentes alimentos sem mistura de sabores torna-o um aliado valioso. A sua mobilidade permite ainda uma flexibilidade no layout da cozinha, adaptando-se a espaços em constante mudança.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua oferta culinária e optimize o fluxo de trabalho com este fry-top. A placa cromoduro não só acelera o processo de cozedura, como também impede que os alimentos adiram, reduzindo o uso de gordura e promovendo uma cozinha mais saudável. A manutenção simplificada, graças à gaveta removível de recolha de gordura e à construção em aço inoxidável AISI 304, traduz-se em menos tempo de inatividade e maior vida útil do equipamento. A robustez e a estabilidade proporcionadas pelos pés reguláveis garantem uma operação segura e ergonómica, mesmo em picos de serviço. Este equipamento foi concebido para suportar o ritmo acelerado de uma cozinha de hotel ou restaurante, entregando desempenho fiável dia após dia.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromoduro?

A placa em cromoduro oferece uma superfície de confeitura antiaderente superior, permitindo cozinhar com menos gordura e facilitando a limpeza. Além disso, garante uma distribuição de calor mais uniforme e uma maior durabilidade face a outros materiais.

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

A limpeza diária deve ser feita com o equipamento desligado e arrefecido. Utilize um raspador suave para remover resíduos maiores e um detergente específico para cromoduro com um pano macio, enxaguando e secando bem. A gaveta de recolha de gordura é removível para uma higienização mais profunda.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com dimensões de 800x600x945 mm, este fry-top é uma excelente opção para cozinhas que necessitam de otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de confeitura. Sendo móvel, permite reorganização conforme as necessidades do serviço.

Qual a potência elétrica e requisitos de instalação deste equipamento?

O fry-top possui uma potência de 7.8 kW e requer uma ligação elétrica de 380 V (trifásica + neutro). Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança.

O corpo em aço inoxidável AISI 304 oferece que tipo de benefícios?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, características essenciais em cozinhas profissionais. Contribui para a longevidade do equipamento e assegura o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.