

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fry-Top a Gás Profissional, Placa Rectificada 400mm, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT9004S	Modelo:	FT9004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774307

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FT9004S
EAN	8437006774307
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Descricao Resumida

O Fry-Top a gás profissional com chapa retificada de 20mm oferece confeitão rápida e uniforme. Estrutura em aço inox AISI 304 e segurança térmica. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Concebido para a alta gastronomia, este fry-top a gás com chapa retificada de 400mm da Linha 900 eleva a eficiência da sua cozinha profissional. Permite uma confeitão de alimentos rápida e homogênea, crucial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis. A robustez do aço inoxidável AISI 304 e a chapa de 20mm de espessura garantem durabilidade e uma distribuição térmica superior, resultando em pratos perfeitamente cozinhados com menor tempo de espera.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Potência	6.2 kW
Dimensões (LxPxA)	400x930x400h mm
Peso	57 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material e Espessura da Chapa	Aço retificado, 20mm
Tipo de Gás	Gás
Encimera	Aço inoxidável AISI 304, 2mm
Segurança	Queimador piloto, termopar de segurança
Bandeja de Gorduras	Gaveta frontal extraível
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitão é a solução ideal para cozinhas de restauração rápida, restaurantes à la carte com elevada rotação de pratos grelhados ou buffets de hotel que exigem versatilidade. A sua placa lisa e a rápida resposta ao calor tornam-no perfeito para preparar desde ovos e bacon ao pequeno-almoço, a carnes, peixes e legumes para o almoço e jantar. A dimensão compacta de 400mm da Linha 900 permite integrá-lo facilmente em qualquer estação de trabalho existente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua chapa de aço retificado de 20mm, que assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme, essencial para evitar pontos frios e garantir a consistência na confeitão. O sistema de queimador piloto com termopar de segurança não só confere tranquilidade à sua equipa, como também permite um controlo preciso da temperatura. Adicionalmente, a estrutura em aço inoxidável AISI 304 com encimera embutida de 2mm oferece uma durabilidade excecional e uma higiene exemplar, resistindo ao uso contínuo e às exigências das cozinhas de volume.

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre chapa retificada e cromoduro?

A chapa retificada, como neste modelo, oferece uma superfície lisa e porosa que permite cozinhar com um mínimo de óleo, ideal para selar alimentos e criar uma crosta saborosa. Já a chapa cromoduro possui um revestimento de cromo que proporciona uma superfície ultra-lisa e antiaderente, facilitando a limpeza e evitando a aderência de alimentos.

Como se processa a limpeza e manutenção deste fry-top?

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de gordura frontal e pelo corpo em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se raspar os resíduos após cada uso, limpar a superfície com um desengordurante suave e um pano húmido, e secar bem para evitar corrosão. Uma manutenção regular garante a longevidade e o desempenho ideal do equipamento.

É possível ajustar a altura do equipamento?

Sim, este fry-top está equipado com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite que o equipamento se adapte perfeitamente à bancada de trabalho existente na sua cozinha, garantindo uma ergonomia otimizada e uma integração harmoniosa.

Que tipo de alimentos posso confeccionar neste fry-top?

Graças à sua chapa lisa e retificada, este equipamento é extremamente versátil. É ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, ovos, panquecas e até crepes. A sua superfície uniforme assegura uma cozedura por igual, realçando os sabores e texturas

dos ingredientes.

Este modelo da Linha 900 é seguro para uso contínuo?

Absolutamente. Este fry-top integra um queimador piloto e um termopar de segurança, componentes essenciais que garantem um funcionamento seguro e fiável, mesmo sob uso intensivo e contínuo. Estas características cumprem as normas de segurança mais exigentes para equipamentos de cozinha profissional, assegurando a tranquilidade da sua operação.