

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Móvel Linha 900 Aço Retificado 8,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT9004E	Modelo:	HRFT9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783064

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT9004E
EAN	8437006783064
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Potência

4–7 kW, 8–15 kW

Descrição Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 900 com chapa em aço retificado de 20mm. Ideal para confecção rápida e eficiente, corpo em inox AISI 304 e gaveta de gordura removível.

Descrição Completa

Otimize a sua cozinha com um **fry-top a gás Linha 900**, projetado para rapidez e durabilidade. Este equipamento assegura uma confecção eficiente de alimentos, com a chapa de aço retificado de 20mm a garantir resultados consistentes. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304, aliada a pés reguláveis, proporciona estabilidade e adaptação perfeita a qualquer ambiente profissional.

Fry-Top a Gás Linha 900 — Características Técnicas

Dimensões Externas (mm)	400x930x945mm
Peso Líquido	82 kg
Potência a Gás	8,5 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Placa de Confeção	Aço Retificado, 20 mm de espessura
Gaveta de Recolha de Gordura	Sim, frontal e removível
Pés	Aço Inoxidável, reguláveis em altura
Bancada Embutida	Aço Inox AISI 304, espessura 2 mm
Soldadura do Tampo	Robótica para maior precisão e durabilidade

Válvula Termostática	Sim (em modelos cromados para controlo de temperatura)
-----------------------------	--

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes de alta afluência, buffets de hotel e cantinas industriais, este fry-top a gás da Linha 900 é indispensável para a confeção de pratos que exigem cocção precisa e uniforme. Desde o selar de carnes e peixes até à preparação de ovos, legumes e panquecas em grande volume, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura. A sua robustez permite um serviço contínuo, suportando as exigências de uma cozinha profissional intensiva, garantindo a qualidade na ementa diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento de confeção distingue-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, reconhecido pela resistência à corrosão e facilidade de limpeza, vital para o cumprimento das normas HACCP. A placa de cozedura em aço retificado de 20mm, soldada com precisão robótica, garante uma distribuição térmica superior e uma durabilidade excecional. A gaveta frontal removível simplifica a gestão da gordura, enquanto os pés reguláveis asseguram uma integração perfeita na sua linha de confeção, permitindo personalizar a altura de trabalho para o conforto da sua equipa, otimizando a mise en place e o serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a limpeza e manutenção do fry-top a gás?

A gaveta frontal de recolha de gordura é removível para facilitar a limpeza diária. Recomenda-se a limpeza regular da superfície de aço retificado após cada utilização, utilizando produtos adequados para aço inoxidável, a fim de preservar a sua qualidade e higiene.

Qual a vantagem da placa em aço retificado de 20mm?

A espessura de 20mm na placa de aço retificado garante uma acumulação e distribuição de calor excecionais, minimizando a quebra de temperatura mesmo em períodos de alta produção. Isto permite uma confeção mais uniforme e eficiente, ideal para selar alimentos rapidamente e manter a sua suculência.

Este equipamento é compatível com outras unidades de confeção da Linha 900?

Sim, este fry-top foi concebido como parte integrante da Linha 900, assegurando compatibilidade modular perfeita com outros equipamentos da mesma série. Isso permite criar uma linha de confeção coesa e esteticamente harmoniosa na sua cozinha.

É possível controlar a temperatura da superfície de cozedura?

Este fry-top incorpora uma válvula termostática (em modelos com acabamento cromado), que permite um controlo preciso da temperatura da placa. Isto é crucial para adaptar a confeção a diferentes tipos de alimentos e para garantir a consistência dos resultados.

Quais são as vantagens da construção em aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é um material de qualidade alimentar superior, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que o equipamento cumpre as mais rigorosas normas sanitárias, contribuindo para um ambiente de trabalho seguro e duradouro.