

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 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT9008E	Modelo:	HRFT9008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT9008E
EAN	8437006783101
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-top a gás industrial Linha 900, com placa de aço retificado de 20mm e 20,5 kW. Eficiência e robustez para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas de alta exigência, este fry-top a gás industrial da Linha 900 oferece uma solução robusta e eficiente para a confeitão rápida e consistente de uma variedade de alimentos. Com a sua placa em aço retificado de 20mm de espessura, garante uma distribuição de calor superior e uma rápida recuperação da temperatura, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura. A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-o um investimento fiável para qualquer estabelecimento profissional.

Fry-top a gás industrial — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x930x945 mm
Placa de Cozedura	Aço Retificado, 20 mm espessura
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Potência	20,5 kW (Gás)
Peso Líquido	160 kg
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Gaveta de Recolha	Removível para gordura, na parte frontal
Bancada Superior	Aço Inoxidável AISI 304, 2 mm espessura

Aplicações Profissionais

Este fry-top móvel da Linha 900 é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem performance superior na confeitão. Perfeito para restaurantes de grande volume que servem grelhados, chapas

ou pratos à la minute, hotéis que gerem buffets com serviço contínuo e empresas de catering que necessitam de equipamento robusto e de fácil transporte. A sua potência de 20,5 kW permite uma produção eficiente, respondendo às necessidades de um serviço rápido e de qualidade, fundamental durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento distingue-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, garantindo não só uma higiene impecável em conformidade com as normas HACCP, mas também uma resistência excecional à corrosão e ao uso intensivo diário. A sua placa em aço retificado de 20 mm oferece uma superfície de cozedura de grande durabilidade e performance térmica superior, crucial para selar os alimentos rapidamente e reter os seus sucos. Além disso, a gaveta de recolha de gordura frontal simplifica a limpeza, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em aço retificado??

A placa em aço retificado de 20 mm proporciona uma distribuição de calor excecionalmente uniforme e uma alta capacidade de retenção térmica. Isto garante uma cozedura consistente, mesmo com grandes volumes de alimentos, e permite selar rapidamente a superfície dos produtos.

Como é facilitada a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

Este fry-top inclui uma gaveta de recolha de gordura removível na parte frontal, que simplifica significativamente a limpeza após cada utilização. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 também permite uma higienização eficaz e rápida, cumprindo as exigências sanitárias.

É este fry-top adequado para cozinhas com elevado volume de produção??

Sim, com uma potência de 20,5 kW e uma robusta placa de 20 mm, este fry-top da Linha 900 foi concebido para lidar com as exigências de cozinhas profissionais de alto volume. Garante um aquecimento rápido e uma recuperação eficiente da temperatura, essencial para um serviço ininterrupto.

Quais são os requisitos de instalação para o fry-top a gás??

Este equipamento opera a gás, com uma potência de 20,5 kW, exigindo uma ligação adequada à rede de gás. Os seus pés reguláveis em altura permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície de trabalho na sua cozinha profissional.

Que tipo de pratos posso confeccionar neste fry-top??

É ideal para uma vasta gama de pratos que requerem cozedura em chapa, como bifes, hambúrgueres, ovos, legumes salteados, panquecas e peixe. A sua superfície de aço retificado garante resultados perfeitos e uma caramelização desejada nos alimentos.