

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fry-Top a Gás Linha 700 com Móvel Aço Retificado FT7504E

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7504E	Modelo:	HRFT7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768931

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT7504E
EAN	8437006768931
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top a gás com chapa em aço retificado e móvel integrado, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Garante confeitão rápida e limpeza eficiente.

Descricao Completa

Este fry-top a gás com móvel integrado, da robusta Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que demandam rapidez e consistência na confeitão. Com a sua chapa em aço retificado de 15 mm, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para selar carnes, grelhar vegetais ou preparar pequenos-almoços completos com a máxima eficiência. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento proporciona durabilidade e resultados culinários de excelência, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Fry-top a gás — Características Técnicas

Dimensões Úteis	400 x 750 x 945 mm (largura x profundidade x altura)
Potência a Gás	5,5 kW
Peso Líquido	64 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Chapa	15 mm (aço retificado)
Queimadores	Acendimento automático por queimador
Segurança	Termopar de segurança
Limpeza	Gaveta de recolha de gordura removível, linhas retas para facilidade de limpeza
Móvel	Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura, portas opcionais

Aplicações Profissionais

Projetado para ambientes de alta demanda, este fry-top a gás com móvel integrado é a peça central perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras com serviço de pequeno-almoço e brunch, ou mesmo para operações de catering que exigem equipamentos robustos e capazes de manter um serviço contínuo. A sua capacidade de aquecimento rápido e recuperação térmica otimizada é crucial para gerir picos de procura, permitindo ao Chef Executivo e à sua equipa manter a qualidade da confeção sem comprometer a rapidez no serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento assenta na sua construção superior e nas funcionalidades que impulsionam a produtividade. O palastro de 15 mm em aço retificado, soldado roboticamente, assegura uma superfície de cozedura perfeitamente plana e duradoura, distintiva de alternativas com chapas mais finas que tendem a deformar. Além disso, a facilidade de limpeza, com a sua gaveta de gordura frontal removível e o design sem cantos de difícil acesso, representa uma poupança significativa no tempo de higiene, crucial para cumprir as rigorosas normas HACCP. É um investimento em eficiência e longevidade para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada da chapa de confeção??

A chapa de 15 mm em aço retificado é construída para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais. A sua espessura superior assegura excelente retenção de calor e uma vida útil prolongada, mesmo sob condições exigentes de serviço contínuo.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é facilitada pelo design de linhas retas e pela gaveta de recolha de gordura frontal e removível. Recomenda-se a limpeza após cada serviço com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a remoção de resíduos e prolongando a higiene do aparelho.

Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimentos??

Este equipamento é ideal para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis, cantinas e snack-bares que necessitam de um desempenho robusto e fiável. A sua potência a gás e construção em Linha 700 são perfeitas para exigências intensivas.

Quais as vantagens do corpo em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 oferece máxima resistência à corrosão e durabilidade, essencial para ambientes de cozinha húmidos e de uso contínuo. Facilita a higienização e cumpre as normas sanitárias, contribuindo para a segurança alimentar.

Posso ajustar a altura do equipamento??

Sim, o fry-top possui pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite nivelar o equipamento em qualquer superfície de trabalho e adaptá-lo às necessidades ergonómicas da sua equipa na cozinha profissional.