

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 600mm com Móvel, Placa Retificada 15mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7506E	Modelo:	FT7506E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768948

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FT7506E
EAN	8437006768948
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa de aço retificada de 15mm e móvel. Ideal para confeitão rápida e eficiente em cozinhas exigentes. Durabilidade AISI 304.

Descricao Completa

Otimize a eficiência da sua cozinha com este robusto equipamento de grelhar a gás, concebido para oferecer uma confeitão rápida e resultados consistentes. Com uma placa em aço retificado de 15mm de espessura e um corpo em aço inoxidável AISI 304, este aparelho é a solução perfeita para o Chef executivo que procura durabilidade e alto desempenho. A sua estrutura com móvel integrado e patas ajustáveis em altura permite uma fácil integração em qualquer layout de cozinha profissional, garantindo estabilidade e ergonomia no dia a dia.

Fry-top a gás com móvel — Características Técnicas

Potência	10 kW
Peso	90 kg
Dimensões (LxPxA)	600x750x945h mm
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	15mm em aço retificado
Sistema de Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança
Recolha de Gorduras	Gaveta extraível frontal
Construção	Encimera embutida em aço inoxidável AISI 304 com 1.5mm de espessura

Aplicações Profissionais

Concebido para resistir ao ritmo intenso das cozinhas profissionais, este fry-top a gás com móvel é a escolha ideal para estabelecimentos como restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de

pequeno-almoço e buffet, e cantinas empresariais. A sua capacidade de aquecimento rápido e manutenção de temperatura estável é perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos, garantindo um serviço contínuo durante os períodos de maior afluxo de clientes. A superfície retificada permite uma confeção consistente sem aderência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua oferta culinária e otimize o fluxo de trabalho com um equipamento que eleva os padrões de qualidade. A placa de 15mm em aço retificado garante uma distribuição uniforme do calor, crucial para evitar pontos frios e assegurar que cada alimento é cozinhado na perfeição. O chassis em aço inoxidável AISI 304 não só oferece uma resistência excecional à corrosão e uma higiene superior, como também facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas HACCP. A incorporação do móvel com patas reguláveis elimina a necessidade de adquirir uma base separada, representando uma solução completa e de valor acrescentado para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura e material da placa de confeção deste fry-top a gás??

A placa de confeção é fabricada em aço retificado com 15mm de espessura, garantindo excelente retenção e distribuição de calor, essencial para uma confeção uniforme e eficiente em ambientes profissionais.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos??

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas e outros espaços de restauração que necessitem de uma solução robusta e rápida para grelhar e cozinhar alimentos diversos. A sua estrutura com móvel integrado otimiza o espaço e a funcionalidade.

Quais as características de segurança deste fry-top??

O equipamento inclui um queimador piloto e um termopar de segurança, garantindo uma operação segura ao interromper o fornecimento de gás em caso de falha da chama, protegendo assim o utilizador e o espaço.

Como é feita a recolha de gorduras e qual a manutenção de limpeza??

Possui um gaveta recolhe-gorduras extraível na parte frontal para facilitar a limpeza diária. Para a manutenção da placa, recomenda-se a raspagem após cada uso e uma limpeza profunda com produtos específicos para aço retificado, garantindo a higiene e durabilidade.

Quais as dimensões e o tipo de construção do corpo do equipamento??

Este fry-top tem dimensões de 600x750x945h mm e é construído integralmente em aço inoxidável AISI 304. Este material de alta qualidade assegura resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar.