

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

Fry-Top a Gás Cromoduro c/ Móvel Linha 700 FT7504ECR

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7504ECR	Modelo:	HRFT7504ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768979

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT7504ECR
EAN	8437006768979
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Preparação rápida e precisa de alimentos com este fry-top a gás cromoduro Linha 700. Construção robusta AISI 304 e fácil limpeza para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para a confeção de alto volume, o Fry-Top a Gás Cromoduro Linha 700 FT7504ECR oferece uma superfície de grelhar excecionalmente durável e de fácil manutenção. Este equipamento robusto, essencial em qualquer cozinha profissional, garante uma distribuição de calor superior e uma resposta térmica rápida, permitindo aos chefs um controlo preciso para selar e dourar uma vasta gama de alimentos na perfeição. É a solução ideal para operações que exigem consistência e eficiência, otimizando os tempos de serviço, mesmo nas horas de ponta.

Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

Modelo	HRFT7504ECR
Tipo de Placa	Cromoduro (Cromo)
Espessura da Placa	15 mm
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Acendimento automático por queimador
Controlo de Temperatura	Válvula termostática
Estrutura	Móvel autoportante com pés ajustáveis
Gaveta de Gordura	Removível, na parte frontal

Dimensões Úteis (AxLxP)	945 x 400 x 750 mm
Potência a Gás	5,5 kW
Peso Líquido	64 kg

Aplicações Profissionais

Este fry-top é uma escolha de excelência para restaurantes com serviço à la carte, cozinhas de hotel que preparam pequenos-almoços e almoços, ou até mesmo para operações de catering de elevado volume. A sua superfície cromoduro é ideal para grelhar carnes, peixes, legumes e ovos, garantindo uma cozedura uniforme e mantendo a suculência dos alimentos. A robustez da Linha 700 assegura que o equipamento suporta o ritmo intenso de uma cozinha profissional, contribuindo para a eficiência e a qualidade constante da ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O Fry-Top a Gás Cromoduro FT7504ECR destaca-se pela sua placa de 15mm em cromo, que oferece uma durabilidade e antiaderência superiores ao aço retificado convencional, resultando numa limpeza significativamente mais rápida e fácil, reduzindo os custos operacionais com mão de obra. A integração de um termopar de segurança e uma válvula termostática garante não só a conformidade com as normas mais rigorosas de segurança alimentar, mas também um controlo de temperatura exímio, essencial para a consistência dos pratos. Construído em aço inoxidável AISI 304, este modelo promete uma longevidade e resistência à corrosão que são cruciais para o investimento a longo prazo em equipamentos de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromoduro sobre as de aço retificado??

A placa cromoduro de 15 mm oferece uma superfície extremamente resistente a riscos e corrosão, com propriedades antiaderentes que facilitam a limpeza. Além disso, garante uma distribuição de calor mais uniforme e um aquecimento mais rápido, otimizando o processo de confeção em ambientes de alta exigência.

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

A limpeza é simplificada graças à superfície cromoduro e à gaveta frontal removível para recolha de gordura. Recomenda-se raspar os resíduos após cada uso com uma espátula adequada e limpar a superfície com um pano húmido e detergente suave quando arrefecer, enxaguando bem.

É possível ajustar a altura do fry-top na minha cozinha??

Sim, o fry-top está equipado com pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite que o equipamento se adapte a diferentes níveis de bancada ou pisos irregulares, garantindo uma superfície de trabalho estável e ergonómica para a sua equipa.

Quais as medidas e requisitos de instalação para este equipamento??

As dimensões úteis do fry-top são 945 mm de altura, 400 mm de largura e 750 mm de profundidade. Requer uma instalação a gás profissional e um espaço adequado para ventilação, seguindo as normas de segurança aplicáveis para equipamentos de confeção a gás em cozinhas comerciais.

O equipamento possui alguma funcionalidade que garanta maior segurança na operação??

Sim, este fry-top integra um termopar de segurança em cada queimador, que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, prevenindo acidentes. Adicionalmente, a válvula termostática assegura um controlo de temperatura estável, evitando sobreaquecimentos.