

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 Linha 700 com Móvel FT7506ECR

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7506ECR	Modelo:	HRFT7506ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768993

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT7506ECR
EAN	8437006768993
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-Top a gás cromoduro Linha 700 com móvel, ideal para cozinhas profissionais. Placa de 15mm, corpo AISI 304, 10kW de potência. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Concebido para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, o **Fry-Top a Gás Cromoduro Linha 700 com Móvel FT7506ECR** eleva a eficiência na confecção. Este equipamento robusto permite uma preparação rápida e homogênea de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração exigente.

Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top a Gás com Móvel
Superfície de Confeção	Cromoduro de 15 mm de espessura
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm de espessura)
Dimensões Úteis (LxPxA)	600 x 750 x 945 mm
Potência a Gás	10 kW
Peso Líquido	90 kg
Segurança	Termopar de segurança em cada queimador
Ignição	Automática por queimador
Controlo de Temperatura	Válvula termostática
Higiene	Gaveta para recolha de gordura removível, design com linhas retas para fácil limpeza

Estabilidade	Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura
Construção da Placa	Soldada por robô na parte superior

Aplicações Profissionais

Este grelhador de placa é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis com serviço de buffet ou cozinhas centrais que exigem fiabilidade e alto desempenho. A sua capacidade de resposta rápida torna-o perfeito para picos de trabalho, como o serviço de almoços e jantares, assegurando que a sua equipa consegue manter a qualidade da confeção mesmo sob pressão. É um investimento que otimiza o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga-se pela durabilidade e pela higiene do **Fry-Top a Gás Cromoduro FT7506ECR**. A placa de cromoduro garante uma superfície de cozedura mais resistente a riscos e mais fácil de limpar do que o aço retificado, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os padrões de higiene. A válvula termostática assegura um controlo de temperatura preciso, crucial para a confeção de pratos delicados, enquanto a robustez da Linha 700 e a construção em aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura garantem uma performance exemplar e longevidade.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da superfície cromoduro??

A superfície cromoduro oferece maior durabilidade e resistência à abrasão em comparação com as placas de aço retificado. Garante uma distribuição de calor mais uniforme e é notavelmente mais fácil de limpar, otimizando o tempo de manutenção na sua cozinha profissional.

Como é que este fry-top garante a segurança na operação??

Cada queimador está equipado com um termopar de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, a ignição automática por queimador simplifica o uso, minimizando a necessidade de ignição manual e aumentando a segurança operacional.

Quais as características que facilitam a limpeza e manutenção??

Este equipamento foi concebido com linhas retas e uma gaveta removível para recolha de gordura na parte frontal. Estes elementos facilitam a remoção de resíduos e a limpeza diária, assegurando a conformidade com as normas de higiene e otimizando o tempo de manutenção.

É adequado para operações de cozinha de alto volume??

Sim, o Fry-Top Linha 700 é especialmente desenhado para ambientes de alto volume, como cozinhas de restaurantes movimentados ou hotéis. A sua potência de 10 kW e a placa de 15 mm de espessura garantem uma recuperação térmica rápida, permitindo a confeção contínua e eficiente de grandes quantidades de alimentos.

Posso ajustar a altura do equipamento??

Sim, este fry-top possui pés em aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite adaptar o equipamento à ergonomia da sua cozinha, garantindo uma posição de trabalho confortável e segura para a sua equipa, além de facilitar a nivelamento em superfícies irregulares.