

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Cromoduro Móvel Linha 900, 8.5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT9004ECR	Modelo:	HRFT9004ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT9004ECR
EAN	8437006783088
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Potência

4–7 kW, 8–15 kW

Descrição Resumida

Confeção rápida e precisa. Este fry-top a gás cromoduro Linha 900 com 8.5 kW oferece durabilidade superior e controlo térmico para cozinhas de alta performance.

Descrição Completa

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram excelência na confeção. Com a sua placa em cromoduro, garante uma distribuição de calor superior e uma superfície naturalmente antiaderente, crucial para a preparação eficiente de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixe a legumes, minimizando a aderência e facilitando a limpeza pós-serviço. O design robusto em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e resistência num ambiente de trabalho exigente, contribuindo para uma operação mais fluida e resultados culinários de alta qualidade.

fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top a Gás Móvel
Material da Placa	Cromoduro (20 mm de espessura)
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (2 mm de espessura)
Potência a Gás	8.5 kW
Dimensões Úteis (AxLxP)	930 x 400 x 945 mm
Peso Líquido	82 kg
Controlo de Temperatura	Válvula termostática
Pés	Reguláveis em altura

Gaveta de Gordura	Removível na parte frontal
--------------------------	----------------------------

Aplicações Profissionais

Este fry-top com placa cromada é indispensável em cozinhas com elevada rotação de pedidos. Perfeito para o chef que necessita de selar carnes rapidamente, manter a suculência dos peixes ou preparar legumes no ponto ideal. A sua robustez e o controlo preciso da temperatura tornam-no ideal para restaurantes com ementas variadas, hotéis que servem pequenos-almoços e almoços buffet, ou estabelecimentos de restauração rápida que não podem comprometer a qualidade e a velocidade do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela tecnologia de placa em cromoduro de 20 mm, este equipamento eleva o padrão de durabilidade e desempenho. Ao contrário das chapas de aço retificado convencionais, o cromoduro proporciona uma resistência superior ao desgaste e uma superfície mais fácil de limpar, garantindo que o seu investimento mantenha um aspeto impecável e uma funcionalidade otimizada por mais tempo. A estrutura integral em AISI 304, soldada roboticamente, confere uma solidez inigualável, posicionando-o como uma escolha de topo para operações exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromoduro??

A placa em cromoduro oferece uma superfície de confeção excecionalmente durável e resistente a riscos, com propriedades antiaderentes superiores, o que facilita a limpeza e prolonga a vida útil do equipamento em ambientes profissionais de alta utilização.

Como é feita a manutenção e limpeza do fry-top??

A limpeza é simplificada graças à superfície lisa do cromoduro e à gaveta de recolha de gordura removível na parte frontal. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável e a remoção dos resíduos após cada utilização para manter a higiene.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões úteis de 400x930x945 mm, este fry-top móvel da Linha 900 foi concebido para se integrar eficientemente em cozinhas profissionais, otimizando o espaço vertical e permitindo uma configuração flexível. Os pés reguláveis em altura adaptam-se a diferentes necessidades de instalação.

Qual o consumo de gás deste fry-top??

O fry-top opera com uma potência a gás de 8.5 kW, oferecendo um balanço otimizado entre desempenho de confeitura e eficiência energética. A válvula termostática ajuda a controlar o consumo, mantendo a temperatura desejada de forma consistente.

Para que tipo de alimentos é mais indicado este fry-top??

A superfície em cromoduro é versátil, ideal para grelhar e selar uma ampla variedade de alimentos, incluindo bifes, hambúrgueres, ovos, peito de frango, camarões e legumes diversos, garantindo uma confeitura uniforme e com a textura desejada.