

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Cromoduro Linha 900 - Móvel 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT9008ECR	Modelo:	HRFT9008ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT9008ECR
EAN	8437006783125
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-top a gás cromoduro de 20,5 kW para cozinhas profissionais. Superfície antiaderente, controlo termostático e estrutura em inox AISI 304.

Descricao Completa

O fry-top a gás cromoduro Linha 900 é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que exige performance e durabilidade. Concebido para uma confeção de alimentos rápida e eficiente, este equipamento permite ao Chef Executivo otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua placa em aço cromoduro garante uma distribuição de calor superior e uma superfície naturalmente antiaderente, ideal para selar carnes, grelhar peixe ou preparar vegetais com precisão inigualável, assegurando sempre resultados excecionais e uma redução significativa no tempo de preparação.

Fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

Dimensões Úteis (AxLxP)	800x930x945 mm
Peso Líquido	160 kg
Potência a Gás	20,5 kW
Material Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura Placa	20 mm em Aço Cromoduro
Pés	Aço Inoxidável, reguláveis em altura
Controlo de Temperatura	Válvula termostática
Bancada	Embutida em aço inoxidável AISI 304, espessura 2 mm
Coletor de Gordura	Gaveta removível na parte frontal

Aplicações Profissionais

Este fry-top móvel da Linha 900 é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, buffets de hotel e estabelecimentos de catering com elevado volume de produção. A sua capacidade de aquecimento rápido e a vasta superfície de confeção permitem ao seu Diretor de Operações gerir o