

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 Móvel 800mm 12.5kW Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT6008ECR	Modelo:	HRFT6008ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006790093

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT6008ECR
EAN	8437006790093
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Potência

4–7 kW, 8–15 kW

Descrição Resumida

Prepare refeições rapidamente com este fry-top a gás cromoduro móvel de 12.5kW. Ideal para cozinhas profissionais, oferece durabilidade e controlo de temperatura.

Descrição Completa

Concebido para a alta demanda das cozinhas profissionais, este fry-top a gás cromoduro eleva a performance da confeção. A sua placa de aço cromado de 15 mm garante uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, ideal para selar carnes, grelhar legumes e preparar diversos alimentos com precisão. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e os pés ajustáveis asseguram durabilidade e estabilidade em qualquer ambiente de restauração, permitindo uma adaptação perfeita ao seu espaço de trabalho.

Fry-top a gás cromoduro — Características Técnicas

Dimensões Úteis	800x600x945 mm
Potência a Gás	12.5 kW
Peso Líquido	90 kg
Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço retificado ou cromado (cromoduro)
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 1.5 mm
Temperatura Ajustável	100 a 300° C
Segurança	Termopar de segurança, Termostato de segurança

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de cozedura indispensável para restaurantes movimentados, hotéis com serviço de buffet e cozinhas de catering que exigem rapidez e consistência. Seja para o *rush* do almoço, a preparação de um menu diversificado ou a confeção de grandes volumes, a sua capacidade de atingir e manter temperaturas elevadas de forma estável é crucial para um serviço contínuo e de alta qualidade. A mobilidade e os pés ajustáveis permitem integrá-lo facilmente em qualquer linha de confeção, otimizando o fluxo de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top distingue-se pela sua placa cromoduro de 15 mm, que minimiza a aderência e facilita a limpeza, um fator crítico para a higiene e eficiência em qualquer cozinha. O corpo em aço inoxidável AISI 304 e o tampo de 1.5 mm de espessura, soldados roboticamente, garantem uma durabilidade superior e resistência ao uso intensivo. Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e controlo preciso (100-300°C), ou para o Diretor de F&B que valoriza a robustez e a conformidade com as normas de segurança, este fry-top representa um investimento sólido que otimiza o tempo de preparação e o desempenho da equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromoduro??

A placa cromoduro de 15 mm assegura uma distribuição de calor superior e uma superfície extremamente lisa, que impede a aderência dos alimentos. Isto resulta numa cozedura mais uniforme e na redução do tempo necessário para a limpeza diária, aumentando a produtividade da sua equipa.

Este fry-top é fácil de limpar??

Sim, a superfície cromoduro minimiza a aderência de resíduos alimentares. Além disso, a gaveta coletora de gordura removível na parte frontal simplifica significativamente a manutenção e a higiene, garantindo que a limpeza seja rápida e eficaz no final de cada serviço.

Qual a faixa de temperatura de operação??

O equipamento possui um termostato ajustável que permite operar numa vasta gama de temperaturas, de 100 a 300° C. Esta flexibilidade é crucial para a confeção de diversos tipos de alimentos, desde os mais delicados aos que exigem alta temperatura para selagem perfeita.

Este fry-top é adequado para que tipo de estabelecimento??

Com uma potência de 12.5 kW e dimensões de 800x600x945 mm, este fry-top é ideal para cozinhas profissionais de médio a grande porte, como restaurantes com elevado volume de serviço, hotéis e empresas de catering. A sua robustez e capacidade de resposta satisfazem as exigências de um

ambiente de trabalho intenso.

Quais as características de segurança integradas??

O equipamento está dotado de termopar de segurança e um termostato de segurança, garantindo a proteção contra sobreaquecimento e o corte do gás em caso de falha da chama. Além disso, cada queimador possui ignição automática para um arranque seguro e conveniente.