

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 Gás Bancada Aço Rectificado Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7504S	Modelo:	HRFT7504S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768801

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT7504S
EAN	8437006768801
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-Top a gás de bancada Linha 700 com placa de aço retificado de 15mm. Ideal para cozinhas profissionais, garante confeit o rápida e fácil limpeza.

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha com o **Fry-Top a Gás de Bancada**, uma solução robusta e de alta performance para a confeit o de alimentos. Concebido para profissionais exigentes, este equipamento permite uma preparação rápida e uniforme, essencial para otimizar o tempo durante os períodos de maior afluência. Desfrute da facilidade de uso e da durabilidade superior que elevam o padrão do seu serviço. Este equipamento foi desenvolvido para uma resposta ágil e eficaz, fundamental em qualquer ambiente de restauração.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Dimensões �teis (C x L x A)	400x750x410 mm
Potência a Gás	5,5 kW
Peso Líquido	45 kg
Espessura do Palastro	15 mm
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Segurança	Termopar de segurança
Acendimento	Automático por queimador
P�s	Aço Inoxidável ajustáveis em altura
Características Adicionais	Gaveta recolhe-gordura removível, linhas retas para limpeza fácil

Aplicações Profissionais

Este **fry-top de bancada a gás** é uma adição inestimável para cozinhas de restaurantes, snack-bares e hotéis. A sua capacidade de aquecimento rápido e a superfície de confeção robusta são perfeitas para preparar uma vasta gama de alimentos, desde bifes e peixe a legumes grelhados e ovos. O controlo preciso da temperatura permite ao chef executivo manter a qualidade e a consistência dos pratos, mesmo durante os picos de serviço, garantindo a satisfação do cliente e a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga o seu estabelecimento com um equipamento que oferece durabilidade e desempenho superiores. O palastro de 15 mm em aço retificado, soldado roboticamente, garante uma longevidade excecional e uma superfície de confeção inigualável. A construção em aço inoxidável AISI 304 não só cumpre as mais rigorosas normas de higiene, como também assegura uma resistência exemplar à corrosão. A combinação de acendimento automático, termopar de segurança e gaveta removível para gorduras simplifica o dia a dia na sua cozinha, tornando este fry-top uma escolha inteligente para a sua equipa e para a rentabilidade do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do palastro em aço retificado??

O palastro em aço retificado de 15 mm oferece uma superfície de confeção robusta e homogénea, garantindo aquecimento rápido e uniforme para resultados culinários superiores e maior durabilidade do equipamento.

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

A gaveta recolhe-gordura é removível e o design com linhas retas facilita a limpeza diária. O corpo em aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão e fácil de higienizar, crucial para a manutenção das normas de segurança alimentar.

Este equipamento é adequado para quais tipos de estabelecimentos??

É ideal para restaurantes, snack-bares e cozinhas de hotelaria que necessitem de uma solução eficiente para grelhar carnes, peixes, legumes e ovos. Contribui para otimizar o serviço e a velocidade de preparação em ambientes de alto volume.

Quais as dimensões e requisitos de instalação deste fry-top??

Com dimensões úteis de 400x750x410 mm, este fry-top de bancada requer uma ligação a gás adequada e um espaço de trabalho compatível na sua cozinha profissional. Os pés ajustáveis permitem uma instalação estável em diversas superfícies.

O fry-top possui funcionalidades de segurança??

Sim, este equipamento integra um termopar de segurança que, em caso de falha de chama, interrompe automaticamente o fornecimento de gás. Esta funcionalidade primordial assegura um ambiente de trabalho mais seguro para toda a sua equipa.