

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

Fry-Top a Gás de Bancada Aço Retificado Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7506S	Modelo:	HRFT7506S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768795

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT7506S
EAN	8437006768795
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top a gás de bancada Linha 700 com chapa de aço retificado de 15mm. Cozedura rápida e uniforme para cozinhas profissionais. Potência de 10 kW.

Descricao Completa

O **Fry-Top a Gás de Bancada** FT7506S da Linha 700 é concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, permitindo uma preparação rápida e homogénea de uma vasta gama de alimentos. Este equipamento robusto, com a sua chapa de aço retificado de 15 mm, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para o ritmo exigente de restaurantes e serviços de catering, reduzindo significativamente os tempos de espera e maximizando a produtividade durante os picos de serviço.

Fry-Top a Gás de Bancada — Características Técnicas

Modelo	FT7506S
Dimensões Úteis (C x L x A)	600 x 750 x 410 mm
Potência a Gás	10 kW
Peso Líquido	67 kg
Espessura da Chapa	15 mm
Material da Chapa	Aço retificado
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura
Segurança	Termopar de segurança, acendimento automático por queimador
Estrutura	Pés ajustáveis em altura, chapa soldada por robô

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria é a escolha ideal para estabelecimentos que demandam versatilidade e resultados consistentes. Perfeito para restaurantes com ementas variadas, serviços de take-away com grande volume de pedidos, ou cafeterias que servem refeições rápidas. A sua capacidade de resposta e a uniformidade de cocção tornam-no indispensável para a preparação de carnes, peixes, vegetais e ovos, garantindo sempre a qualidade que os seus clientes esperam, mesmo durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração do Fry-Top FT7506S na sua cozinha representa um investimento em durabilidade e segurança. O corpo em aço inoxidável AISI 304 não só assegura uma higiene impecável e resistência à corrosão, como também facilita a limpeza, um fator crítico em ambientes de preparação alimentar. A gaveta de recolha de gordura removível e as linhas retas do design minimizam o tempo dedicado à manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre na arte de cozinhar. Além disso, a tecnologia de soldadura por robô da chapa de cocção garante uma robustez e longevidade superiores face a alternativas standard, assegurando um desempenho fiável ano após ano.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da chapa de cocção e a sua importância??

A chapa de aço retificado tem 15 mm de espessura, o que é crucial para uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor. Isto permite cozinhar alimentos de forma mais eficiente e com resultados consistentes, evitando pontos quentes ou frios.

Como o termopar de segurança contribui para a operação??

O termopar de segurança é um dispositivo essencial que corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague. Garante a segurança na cozinha, prevenindo fugas de gás e protegendo tanto o equipamento quanto o pessoal.

Este fry-top é fácil de limpar e manter??

Sim, foi concebido para uma limpeza fácil. Possui um corpo em aço inoxidável AISI 304, linhas retas e uma gaveta recolhe-gordura removível frontal, que simplificam os procedimentos de higiene diária, economizando tempo valioso.

Quais as dimensões úteis deste equipamento??

O fry-top possui dimensões úteis de 600x750x410 mm (C x L x A). Estas dimensões compactas, aliadas ao design de bancada, tornam-no ideal para cozinhas com espaço limitado que necessitam de um equipamento potente e eficiente.

É possível ajustar a altura do fry-top??

Sim, o equipamento vem equipado com pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite adaptar o fry-top a diferentes superfícies de trabalho e garantir uma estabilidade perfeita, otimizando a ergonomia na sua cozinha.