

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 Bancada Linha 700 FT7504SCR

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7504SCR	Modelo:	HRFT7504SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768962

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFT7504SCR
EAN	8437006768962
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top a gás cromoduro de bancada Linha 700 para confeitão rápida e uniforme. Chapa de 15mm, corpo AISI 304, ignição automática e fácil limpeza.

Descricao Completa

O **Fry-Top a Gás Cromoduro Bancada Linha 700 FT7504SCR** foi concebido para chefs e gerentes de cozinha que procuram uma solução de confeitão robusta e eficiente para ambientes de alta exigência. Com a sua chapa de cromo duro de 15 mm, este equipamento garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para o serviço contínuo em restaurantes movimentados, snack-bares e buffets de hotel. A superfície antiaderente facilita a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma durabilidade excepcional, como também simplifica a manutenção diária, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene.

Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

Modelo	HRFT7504SCR
Dimensões Úteis (C x P x A)	400x750x410 mm
Potência a Gás	5,5 kW
Peso Líquido	45 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Chapa	Cromo Duro, 15 mm de espessura
Sistema de Ignição	Automático por queimador
Segurança	Termopar de segurança, Válvula termostática
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes com serviço à la carte que exigem rapidez na confecção de pratos principais, até grandes unidades de hotelaria que operam buffets com elevado volume. A sua dimensão compacta de bancada torna-o ideal para otimizar espaços de trabalho, permitindo a criação de uma estação de grelhados eficiente. É especialmente adequado para cozinhas com picos de trabalho intensos, onde a capacidade de resposta e a consistência na qualidade dos alimentos são cruciais, garantindo uma *mise en place* ágil e um serviço sem interrupções.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste fry-top distingue-se pela sua chapa de cromo duro, que oferece vantagens superiores em relação ao aço retificado tradicional, como uma distribuição de calor mais consistente e uma superfície naturalmente antiaderente, que reduz a necessidade de óleo e facilita a limpeza pós-serviço. Para o Chef Executivo que valoriza a precisão e a higiene, o termopar de segurança e o acendimento automático por queimador garantem uma operação segura e intuitiva. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 não só atesta a robustez do investimento, mas também a sua conformidade com as exigências sanitárias, prometendo um desempenho fiável por muitos anos.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa de cromo duro??

A chapa de cromo duro de 15 mm proporciona uma distribuição de calor superior e uma superfície naturalmente antiaderente, o que acelera a confecção e facilita a limpeza. Também é mais resistente a riscos e corrosão do que o aço retificado.

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

A limpeza é simplificada pelas suas linhas retas e pela gaveta recolhe-gordura frontal removível. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com produtos específicos para superfícies cromadas e aço inoxidável, para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Este fry-top é adequado para quais tipos de cozinhas??

Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que necessitem de um equipamento de confecção rápido e fiável. A sua natureza de bancada otimiza o espaço, sendo perfeito para cozinhas com limitação de área ou que requerem flexibilidade na disposição dos equipamentos.

Quais as características de segurança integradas??

O equipamento está dotado de termopar de segurança para interrupção do gás em caso de falha da chama, e cada queimador possui acendimento automático, garantindo uma operação segura e controlada para a equipa da cozinha.

Qual o material da estrutura e a sua espessura??

O corpo do fry-top é construído em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de higienização. O tampo superior em aço inoxidável AISI 304 tem uma espessura robusta de 1,5 mm para maior durabilidade.