

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



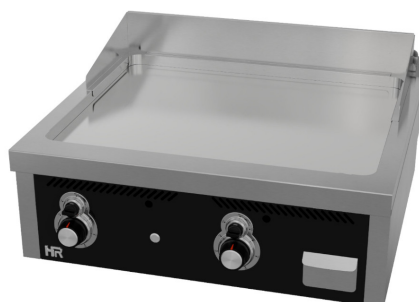
Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Cromada 800mm Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7508SCR	Modelo:	FT7508SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768276

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FT7508SCR
EAN	8437006768276
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Tipo

Chapa

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás cromada de 800mm para bancada, ideal para preparação rápida de alimentos. Potência 15.5 kW, corpo em AISI 304 para durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha com a **Chapa de Grelhar a Gás Cromada de 800mm**, concebida para um serviço contínuo e de alta performance. Este equipamento robusto permite a confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos, garantindo resultados consistentes mesmo nos períodos de maior afluxo. Com uma superfície cromada de 15mm, a transferência de calor é otimizada, reduzindo o tempo de cozedura e facilitando a gestão do fluxo de trabalho na sua cozinha.

Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

Potência	15.5 kW
Peso	86 kg
Dimensões (LxPxA)	800x750x400h mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	15mm
Material da Placa	Aço retificado cromado
Pés	Reguláveis em altura
Segurança	Queimador piloto, termopar de segurança, válvula termostática

Encimera	Embutida em aço inoxidável AISI 304, espessura 1.5mm
-----------------	--

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é uma solução essencial para restaurantes, snack-bares, cafés e cozinhas industriais que exigem velocidade e qualidade na preparação de ementas. É ideal para confeccionar rapidamente bifes suculentos, hambúrgueres, marisco e até legumes salteados, permitindo uma flexibilidade notável na oferta gastronómica. A sua conceção compacta de 800mm de largura torna-o perfeito para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada, sem comprometer a capacidade de produção necessária para um serviço exigente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga-se pela qualidade superior do acabamento cromado da placa de 15mm, que não só oferece uma superfície de cozedura mais antiaderente e fácil de limpar, como também assegura uma distribuição de calor incomparável. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, enquanto o sistema de segurança com queimador piloto e termopar proporciona tranquilidade durante a operação. O gaveta recolhe-gorduras frontal extraível simplifica as rotinas de limpeza, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável.

Perguntas Frequentes

Como se mantém a placa cromada em perfeitas condições?

Para preservar a superfície cromada, recomenda-se a limpeza regular após cada uso com utensílios não abrasivos e produtos específicos para aço cromado. Evitar choques térmicos e o uso de raspadores metálicos prolongará a sua vida útil.

Quais as vantagens de um fry-top a gás com válvula termostática?

A válvula termostática permite um controlo de temperatura preciso e constante, essencial para a confeção de alimentos que requerem diferentes níveis de calor. Garante um cozinhado uniforme e impede a queima excessiva, otimizando o consumo de gás.

Este equipamento pode ser integrado numa linha de cozinha existente?

Sim, as dimensões de 800x750x400h mm e os pés ajustáveis em altura facilitam a integração em bancadas ou bases neutras já existentes, especialmente em linhas de confeção de 700 ou 750mm de profundidade. O seu design em aço inoxidável AISI 304 complementa a maioria dos equipamentos profissionais.

É fácil remover o gaveta recolhe-gorduras para limpeza?

Absolutamente. O gaveta recolhe-gorduras está convenientemente localizado na parte frontal do equipamento e foi concebido para ser facilmente extraível. Isto permite uma limpeza rápida e eficiente, mantendo os padrões de higiene elevados na sua cozinha.

Que tipo de alimentos podem ser preparados neste fry-top?

Este equipamento é extremamente versátil, permitindo a confeção de uma ampla variedade de pratos. É perfeito para grelhar carnes, peixes, ovos, bacon, hambúrgueres, sanduíches e legumes, tornando-o indispensável em qualquer cozinha profissional com uma ementa diversificada.