

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 a Gás 800mm Rectificado de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT7508S	Modelo:	FT7508S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768955

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FT7508S
EAN	8437006768955
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional para confeitão rápida, com superfície rectificadade de 800mm e estrutura robusta em inox AISI 304. Ideal para restaurantes.

Descricao Completa

Aumente a sua capacidade de confeitão e a eficiência da sua cozinha com o Fry-Top a Gás de 800mm. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e snack-bares, este equipamento robusto permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, de forma rápida e com resultados consistentes. A sua construção duradoura garante um desempenho fiável, enquanto a facilidade de limpeza otimiza a produtividade da sua equipa.

Fry-top a gás — Características Técnicas

Potência	15.5 kW
Peso	86 kg
Dimensões	800x750x400h mm
Tipo de Placa	Aço rectificadode de 15mm de espessura
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304, 1.5mm de espessura
Pés	Reguláveis em altura
Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança

Aplicações Profissionais

Este robusto equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes de serviço completo, snack-bares movimentados, refeitórios empresariais e cozinhas de hotelaria. Perfeito para o chef executivo que procura agilidade na mise en place e rapidez na

confeção durante o rush do almoço, ou para o gerente de F&B que necessita de um grelhador fiável para um serviço contínuo e de alta qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A performance deste fry-top distingue-se pela sua chapa de grelhar em aço rectificado de 15mm, que proporciona uma distribuição de calor excecional e uma recuperação térmica ultrarrápida, garantindo que a temperatura ideal seja mantida mesmo em picos de utilização. O design em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade não só assegura uma durabilidade superior e resistência à corrosão, como também facilita a manutenção e cumpre as rigorosas normas de higiene alimentar, representando um investimento sólido na longevidade e eficiência da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da superfície rectificada deste fry-top??

A superfície rectificada de 15mm de espessura garante uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica otimizada, ideal para cozinhar uma variedade de alimentos de forma uniforme e eficiente, minimizando pontos quentes.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e ao gaveta de recolha de gorduras removível frontal. Recomenda-se a limpeza regular da superfície de confeção após cada uso com produtos adequados para aço inoxidável.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, sendo um modelo de bancada com dimensões de 800x750x400mm, é uma solução compacta e eficiente, otimizando o espaço de trabalho em cozinhas profissionais de menor dimensão ou como complemento em linhas de confeção existentes.

Quais as características de segurança integradas neste equipamento a gás??

O equipamento inclui um queimador piloto e termopar de segurança que interrompe o fluxo de gás em caso de falha da chama, assegurando a proteção dos utilizadores e do ambiente de trabalho.

É possível ajustar a altura do equipamento??

Sim, o fry-top possui pés em aço inoxidável com altura regulável, permitindo um nivelamento perfeito em qualquer superfície de bancada e facilitando a adaptação a diferentes configurações de cozinha.