

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 Elétrico Móvel Aço Retificado Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE9004E	Modelo:	HRFTE9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE9004E
EAN	8437006783156
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico móvel Linha 900 com placa de aço retificado de 20mm para cozinhas profissionais. Garante confecção rápida, higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Concebido para a alta cadência das cozinhas profissionais, este equipamento permite uma confecção ultrarrápida e eficiente de uma vasta gama de alimentos. Para o chef executivo que procura otimizar os tempos de serviço e manter padrões de qualidade elevados, a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para a operação diária num restaurante de sucesso. A placa em aço retificado de 20 mm assegura uma distribuição uniforme do calor, essencial para pratos perfeitamente cozinhados, enquanto a gaveta coletora de gordura simplifica a manutenção pós-serviço, contribuindo para uma cozinha mais limpa e organizada.

Fry-Top Elétrico Móvel — Características Técnicas

Dimensões Úteis (mm)	400x930x945
Potência Elétrica (kW)	7,5
Peso Líquido (kg)	82
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Placa	Aço retificado, 20 mm de espessura
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm de espessura
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Recursos Adicionais	Gaveta coletora de gordura removível, placa soldada roboticamente

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitão robusto é a solução ideal para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis que servem pequenos-almoços e buffets, e cozinhas de catering que exigem consistência e rapidez. A sua capacidade de aquecimento rápido é perfeita para o rush de almoços ou jantares, permitindo preparar desde carnes e peixes até vegetais e ovos estrelados com precisão. Encaixa-se perfeitamente em linhas de confeitão de Linha 900, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua área de trabalho para um fluxo de serviço ininterrupto.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de um equipamento como este fry-top elétrico reflete um compromisso com a qualidade e a eficiência operacional. A espessura de 20 mm da placa de aço retificado não só garante uma retenção térmica superior para uma confeitão uniforme, como também resiste à deformação sob uso intensivo. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, uma referência na indústria alimentar, assegura uma higiene impecável e uma vida útil prolongada, minimizando a necessidade de substituições e custos de manutenção. É um investimento que se traduz em pratos de qualidade consistente e numa operação mais fluida para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de confeitão deste fry-top??

Este fry-top possui uma placa em aço retificado com 20 mm de espessura. Esta característica é fundamental para garantir uma distribuição de calor excelente e uma robustez superior, ideal para o uso contínuo em ambientes de restauração exigentes.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento??

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitem de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua construção e potência elétrica de 7,5 kW permitem enfrentar picos de trabalho com facilidade.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária??

A limpeza é simplificada pela gaveta coletora de gordura removível na parte frontal e pela superfície lisa da placa de aço retificado. Recomenda-se a utilização de raspadores específicos para fry-tops e detergentes neutros, seguida de enxaguamento e secagem para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na sua construção??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de grau alimentar de excelência, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. A sua utilização no corpo e tampo do equipamento assegura a conformidade com as normas de higiene e uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensos.

Este fry-top pode ser integrado numa linha de confeção??

Sim, este modelo é parte da Linha 900, concebida para uma integração modular perfeita com outros equipamentos da mesma série. Os seus pés ajustáveis permitem um alinhamento preciso com outras unidades, criando uma superfície de trabalho coesa e eficiente na sua cozinha profissional.