

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 Elétrico Cromoduro Linha 700 c/ Móvel Integrado

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7504ECR	Modelo:	HRFTE7504ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794930

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7504ECR
EAN	8437006794930
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromoduro Linha 700 de 4.5 kW com móvel integrado, ideal para confeitão rápida e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O fry-top elétrico cromoduro Linha 700 com móvel integrado é a solução definitiva para a sua cozinha profissional, otimizando a confeitão de pratos que exigem calor direto e preciso. Desenvolvido para um desempenho superior, este equipamento garante a preparação rápida e consistente de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes grelhados, com uma eficiência energética notável. Ideal para enfrentar o ritmo acelerado de um serviço de almoço ou jantar num restaurante de 80 lugares ou para a mise en place num buffet de hotel 5 estrelas.

fry-top elétrico com móvel — Características Técnicas

Dimensões Úteis	400x750x945h mm
Potência Elétrica	4.5 kW
Peso Líquido	66 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	15 mm (Cromoduro)
Segurança	Termopar de segurança, Válvula termostática
Características Adicionais	Gaveta para recolha de gordura removível, Pés reguláveis, Preparação rápida de alimentos

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho de confeitão é indispensável em cozinhas com elevada procura, onde a velocidade e a qualidade são críticas. Seja para preparar pequenos-almoços completos, um fluxo constante de petiscos, ou para selar carnes e vegetais no ponto ideal durante o serviço contínuo, a

sua performance é inquestionável. A placa em cromoduro é especialmente vantajosa para alimentos delicados, garantindo que não aderem e mantêm a sua integridade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento assenta na sua placa de confeção em cromoduro de 15 mm, uma característica que supera o aço retificado convencional pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura uma robustez excecional e longevidade, mesmo sob as condições mais exigentes. Além disso, a sua pertença à Linha 700 facilita a harmonização e integração com outros módulos da mesma série, criando um ambiente de trabalho coeso e funcional.

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens da placa cromoduro para a confeção??

A placa cromoduro de 15 mm oferece uma superfície extremamente durável e antiaderente, ideal para uma distribuição de calor uniforme. Permite cozinhar diversos alimentos sem que peguem, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de uso intensivo.

Este fry-top elétrico é adequado para que tipo de estabelecimentos??

Concebido para restaurantes de volume médio a alto, hotéis, buffets e operações de catering que necessitam de um equipamento robusto e fiável. A sua integração na Linha 700 facilita a modularidade e otimização do espaço na sua cozinha profissional.

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

A limpeza é simplificada pelas linhas retas da bancada em aço inoxidável AISI 304 e pela gaveta de recolha de gordura removível. Recomenda-se a limpeza da placa após cada utilização com produtos específicos para superfícies cromadas e a manutenção regular conforme as instruções para preservar o desempenho e higiene.

Que funcionalidades de segurança possui este fry-top??

O equipamento inclui um termopar de segurança para monitorização da temperatura e uma válvula termostática nos modelos cromados que garante um controlo preciso e constante do calor. Estes sistemas previnem o sobreaquecimento e asseguram uma operação segura em todas as condições.

As portas no móvel são opcionais ou vêm incluídas??

As portas para o móvel base são um extra opcional. Esta flexibilidade permite personalizar a configuração do seu espaço de trabalho, optando por um armazenamento aberto ou fechado, conforme as necessidades de arrumação e estética da sua cozinha.