

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 Linha 700 com Móvel Aço Retificado

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7506E	Modelo:	HRFTE7506E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794497

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7506E
EAN	8437006794497
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-Top elétrico industrial Linha 700 com chapa em aço retificado de 15mm para confeitão rápida e eficiente. Construção robusta em AISI 304 e fácil limpeza.

Descricao Completa

O Fry-Top Elétrico com Móvel da Linha 700 é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez, eficiência e resultados impecáveis na confeitão. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e empresas de catering, este equipamento permite grelhar e saltear uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes, com uma distribuição de calor superior. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem um investimento duradouro e uma operação higiênica, essenciais para qualquer estabelecimento de sucesso.

Fry-Top Elétrico Linha 700 — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	600 x 750 x 945 mm
Potência Elétrica	6,6 kW
Peso Líquido	92 kg
Espessura da Chapa	15 mm
Material da Chapa	Aço retificado
Corpo e Bancada	Aço inoxidável AISI 304 (bancada 1,5 mm)
Segurança	Termopar de segurança
Base	Pés reguláveis em aço inoxidável
Manutenção	Gaveta de recolha de gordura removível
Construção da Chapa	Soldada superiormente por robô

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de alta produção, este fry-top elétrico é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de pequeno-almoço e jantar, ou em refeitórios empresariais. A sua capacidade de resposta rápida permite gerir picos de procura, assegurando que bifes, hambúrgueres, ovos e outros pratos grelhados são servidos com consistência e qualidade, otimizando o fluxo de trabalho durante a 'rush hour'.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua chapa de aço retificado de 15mm, o Fry-Top FTE7506E oferece uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, eliminando pontos frios e garantindo uma confeção consistente em toda a superfície. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, combinada com a gaveta de recolha de gordura frontal removível e o design de linhas retas, simplifica drasticamente a limpeza e manutenção, contribuindo para uma operação mais higiénica e para a longevidade do equipamento. É uma escolha que eleva os padrões de eficiência e durabilidade na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa em aço retificado de 15mm??

A chapa de 15mm em aço retificado garante uma distribuição de calor excecionalmente uniforme e rápida, otimizando a confeção de alimentos e minimizando o tempo de espera. Esta espessura superior também contribui para uma retenção térmica excelente, ideal para manter a temperatura constante durante serviços intensos.

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

A gaveta de recolha de gordura é facilmente removível pela parte frontal, e o design de linhas retas em aço inoxidável AISI 304 facilita a higienização diária. A chapa pode ser limpa com raspadores específicos e detergentes próprios para aço retificado, garantindo a sua durabilidade.

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

Com dimensões úteis de 600x750x945mm, este equipamento da Linha 700 foi concebido para se integrar eficientemente em módulos de cozinha compactos, sem comprometer a sua capacidade de produção. Os seus pés ajustáveis permitem ainda uma adaptação perfeita a diferentes alturas de trabalho.

Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento??

O fry-top possui uma potência elétrica de 6,6 kW, necessitando de uma instalação elétrica adequada para equipamentos industriais. Recomenda-se sempre a consulta a um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e a capacidade da rede elétrica do seu estabelecimento.

É possível adicionar portas ao móvel do fry-top??

Sim, o móvel do fry-top está preparado para a instalação de portas opcionais, permitindo um armazenamento discreto e organizado de utensílios ou outros acessórios de cozinha. Esta personalização aumenta a funcionalidade e a estética do seu espaço de trabalho.