

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 800mm com Móvel | Placa Retificada

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7508E	Modelo:	FTE7508E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006793353

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FTE7508E
EAN	8437006793353
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top elétrico industrial 800mm com placa retificada de 15mm e móvel em aço inox AISI 304. Ideal para confeitação rápida e precisa.

Descricao Completa

Concebido para a eficiência e durabilidade em ambientes de restauração exigentes, este equipamento permite uma confeitação rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos. Desde carnes a vegetais, a sua placa de cocção superior garante resultados consistentes, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha profissional. É a solução ideal para operações com alto volume de serviço que necessitam de um desempenho fiável.

Fry-Top Elétrico — Características Técnicas

Potência	9 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	117 kg
Dimensões	800x750x945h mm
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Placa	Aço retificado de 15mm
Regulação de Temperatura	Termostato de 100 a 300°C
Segurança	Termostato de segurança, pilotos LED

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial elétrico é um ativo indispensável em cozinhas de restaurantes, snack-bares e hotéis que procuram agilizar o serviço e manter um elevado padrão de qualidade na confeção. A sua robustez e capacidade de resposta a picos de trabalho tornam-no ideal para a preparação de hambúrgueres, bifes, ovos, legumes e muito mais, garantindo sempre o ponto certo e sabor intenso aos alimentos. Facilita a gestão do *mise en place* e a rotação de stock, essencial para um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a performance superior distinguem esta chapa de grelhar elétrica, oferecendo uma solução completa com o seu móvel integrado. A placa retificada de 15mm de espessura assegura uma distribuição homogénea do calor e uma durabilidade excecional, resistindo ao uso intensivo diário. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 e o sistema de recolha de gordura frontal extraível simplificam a manutenção, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a sua cozinha em conformidade com as normas de higiene HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa retificada de 15mm??

A placa de aço retificado de 15mm oferece uma superfície de confeção extremamente resistente e com excelente retenção de calor. Isto permite uma distribuição térmica uniforme e a rápida recuperação da temperatura, crucial para grelhar grandes volumes de alimentos sem perdas de eficiência.

Como é garantido o controlo de temperatura neste equipamento??

O fry-top possui um termostato de regulação que permite ajustar a temperatura entre 100 a 300°C, juntamente com um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento. Os pilotos metálicos LED indicam claramente o estado de funcionamento, assegurando um controlo preciso da confeção.

Este grelhador é fácil de limpar e manter??

Sim, a limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e à encimera embutida. O gaveta de recolha de gordura extraível na parte frontal facilita a remoção dos resíduos, contribuindo para uma higiene impecável e rápida manutenção no final do serviço.

Para que tipos de estabelecimentos comerciais é este equipamento mais adequado??

Este fry-top elétrico com móvel é ideal para restaurantes com grande volume, cozinhas de hotéis, snack-bares e cafetarias que necessitem de uma solução completa para grelhar diversos alimentos. É perfeito para otimizar o espaço e a eficiência na sua área de confeção.

As dimensões (800x750x945h mm) são adequadas para qualquer layout de cozinha profissional??

Com dimensões de 800x750x945h mm, este fry-top com móvel é projetado para se integrar na maioria das linhas de equipamentos de confeitaria de 700mm de profundidade. As suas patas reguláveis em altura permitem um ajuste perfeito ao ambiente da sua cozinha, garantindo ergonomia e funcionalidade.