

# 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 Cromoduro Linha 700 com Móvel

### Informacoes do Produto

|        |              |         |               |
|--------|--------------|---------|---------------|
| SKU:   | HRFTE7506ECR | Modelo: | HRFTE7506ECR  |
| Marca: | HRFAINCA     | EAN:    | 8437006794947 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HRFAINCA      |
| Modelo     | HRFTE7506ECR  |
| EAN        | 8437006794947 |
| Energia    | Elétrico      |
| Instalação | De Chão       |
| Linha      | 700           |

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico cromoduro Linha 700 com móvel. Confeção rápida e uniforme, ideal para a sua cozinha profissional. Robusto em AISI 304, fácil de limpar.

### Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, o **Fry-Top Elétrico Cromoduro Linha 700 com Móvel** oferece uma performance de confeção superior, ideal para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis. A sua chapa cromada de 15 mm garante uma distribuição de calor uniforme e uma superfície antiaderente duradoura, permitindo uma preparação rápida e eficiente de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes frescos e ovos perfeitamente fritos. Este equipamento robusto não só acelera o serviço, como também simplifica drasticamente a manutenção diária, um fator crítico para a higiene e produtividade da sua operação.

#### fry-top elétrico cromoduro — Características Técnicas

|                             |                                                                |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Dimensões Úteis (C x P x A) | 600 x 750 x 945 mm                                             |
| Potência Elétrica           | 6,6 kW                                                         |
| Peso Líquido                | 92 kg                                                          |
| Material do Corpo           | Aço Inoxidável AISI 304                                        |
| Espessura da Placa          | 15 mm (Aço Cromado)                                            |
| Material da Bancada         | Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)                               |
| Sistema de Segurança        | Termopar de segurança                                          |
| Controlo de Temperatura     | Válvula termostática (para modelos cromados)                   |
| Funcionalidades de Limpeza  | Gaveta de recolha de gordura removível, design de linhas retas |

## Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma solução indispensável para estabelecimentos com alto volume de serviço, onde a velocidade e a qualidade da confeitura são primordiais. Perfeito para restaurantes que servem uma ementa variada ao almoço e jantar, garantindo que bifes, peixe, ovos estrelados e legumes salteados são preparados na perfeição e em tempo recorde. A sua integração na Linha 700 permite a criação de uma cozinha modular e altamente funcional, ideal para hotéis, cantinas e serviços de catering que procuram otimizar o espaço e a eficiência operacional sem comprometer a robustez do equipamento.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Investir neste fry-top significa garantir durabilidade e facilidade de operação na sua cozinha. O seu palastro cromado não só oferece uma superfície de confeitura superior, resistente e fácil de limpar, como também prolonga a vida útil do equipamento comparativamente a chapas de aço retificado convencionais, reduzindo custos de substituição. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, com a bancada de 1,5 mm de espessura e a soldadura robótica, confere uma solidez excecional e uma resistência inigualável à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes agressivos. É a escolha inteligente para o Chef Executivo que valoriza a precisão na confeitura e para o Diretor de Operações que prioriza a robustez e a manutenção simplificada.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem da chapa cromada?

*A chapa cromada de 15 mm oferece uma superfície de confeitura excecionalmente durável, resistente a riscos e com propriedades antiaderentes melhoradas. Garante uma distribuição de calor muito mais uniforme do que outras superfícies, o que resulta em cozedura mais consistente e rápida, ideal para otimizar o tempo de serviço em picos de procura.*

### Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

*A limpeza é facilitada pelo design de linhas retas e pela gaveta frontal de recolha de gordura, que é totalmente removível. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 permite uma desinfeção eficaz, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas e garantindo a segurança alimentar.*

### Quais são os requisitos de instalação elétrica para este fry-top?

*Este equipamento opera com uma potência elétrica de 6,6 kW. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para assegurar que a instalação elétrica da sua cozinha suporta esta carga e*

*que cumpre todas as normas de segurança aplicáveis.*

**É possível ajustar a altura do fry-top para se adaptar a diferentes cozinhas?**

*Sim, o fry-top está equipado com pés de aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite uma fácil adaptação a diferentes níveis de bancada ou imperfeições no pavimento, garantindo uma superfície de trabalho estável e ergonómica para a sua equipa.*

**Que tipo de alimentos posso confeccionar neste fry-top?**

*Este equipamento é extremamente versátil, ideal para confeccionar uma vasta gama de pratos que requerem cocção direta na chapa. Poderá preparar carnes grelhadas, peixe, ovos, bacon, legumes salteados, panquecas e até tostas, tudo com resultados consistentemente excelentes e um aquecimento rápido.*