

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Eléctrico Cromoduro Móvel Linha 900, 40cm

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE9004ECR	Modelo:	HRFTE9004ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE9004ECR
EAN	8437006783163
Energia	Eléctrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico móvel cromoduro Linha 900. Chapa de 20mm para cozedura rápida e precisa. Ideal para cozinhas profissionais. Potência 7,5 kW.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este grelhador elétrico de superfície cromada oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção rápida de uma vasta gama de alimentos. Com a sua chapa de 20 mm de espessura e controlo termostático, garante uma distribuição de calor uniforme e precisão na cozedura, ideal para manter a qualidade mesmo nos períodos de maior afluência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração.

Fry-Top Elétrico Cromoduro — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top Elétrico Móvel
Dimensões Úteis	400x930x945 mm
Potência Elétrica	7,5 kW
Peso Líquido	82 kg
Espessura da Chapa	20 mm
Material do Palastro	Aço retificado ou cromado
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Pés Ajustáveis	Sim, em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Válvula termostática (modelos cromados)
Gaveta de Gordura	Removível na parte frontal
Tampo Embutido	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura

Aplicações Profissionais

O grelhador de placa cromada é indispensável para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet e cozinhas de catering que necessitam de versatilidade e rapidez. É a escolha ideal para confeccionar desde ovos e bacon ao pequeno-almoço, a carnes, peixes e legumes grelhados no ponto, sem que os sabores se misturem devido à superfície cromada de fácil limpeza. Garante um serviço contínuo e consistente durante picos de procura, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A chapa cromadura de 20 mm, soldada com precisão robótica, oferece uma resistência superior ao desgaste e uma condutividade térmica excecional, distinguindo-o de opções de menor qualidade. A sua capacidade de preparação rápida de diversos alimentos com mínima aderência e a gaveta coletora de gordura frontal facilitam a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade da cozinha e os custos operacionais. Para o Chef Executivo que procura um equipamento fiável e de alto desempenho, que eleve a eficiência e a qualidade da confeção, este grelhador é um investimento inteligente.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da chapa cromadura de 20 mm??

A chapa cromadura de 20 mm oferece uma distribuição de calor superior e uma superfície extremamente durável. Permite cozinhar alimentos sem que adiram, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de uso intensivo.

Como se efetua a limpeza e manutenção diária deste grelhador??

A limpeza é simplificada pela superfície cromada antiaderente e pela gaveta coletora de gordura removível na parte frontal. Após cada utilização, a chapa deve ser raspada e limpa com produtos adequados para superfícies cromadas, enquanto o corpo em aço inoxidável AISI 304 apenas requer uma limpeza regular para manter a higiene.

É possível ajustar a altura do equipamento??

Sim, o grelhador está equipado com pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite que o equipamento seja perfeitamente nivelado em qualquer superfície da cozinha, assegurando estabilidade e ergonomia para a equipa.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

Este fry-top é ideal para estabelecimentos de restauração com grande volume de produção, como restaurantes, hotéis e serviços de catering, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a confeção de uma vasta variedade de alimentos de forma rápida e controlada.

Que tipo de controlo de temperatura possui??

O equipamento incorpora uma válvula termostática, garantindo um controlo de temperatura preciso e consistente na superfície de confeção. Isto é crucial para obter resultados de cozedura uniformes e otimizar o consumo de energia, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos.