

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 Cromado 800mm Linha 900 c/ Base

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE9008ECR	Modelo:	FTE9008ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783217

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FTE9008ECR
EAN	8437006783217
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Confeção rápida e uniforme com este fry-top elétrico cromado de 800mm Linha 900. Placa de 20mm em aço cromado retificado e corpo em AISI 304.

Descricao Completa

Concebida para as exigências das cozinhas profissionais de alto volume, esta **Fry-Top Elétrico Cromado** é a solução ideal para quem procura eficiência, durabilidade e resultados consistentes. A sua placa de grelhar cromada de 20mm de espessura assegura uma distribuição de calor superior e uma superfície antiaderente, otimizando a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. Equipada com termostato de regulação de alta precisão e estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304, permite à sua equipa manter um ritmo de serviço elevado e uma qualidade inquestionável, mesmo nos períodos de maior afluência.

Fry-Top Elétrico Cromado — Características Técnicas

Potência	15 kW
Voltagem	380 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	168 kg
Dimensões (LxPxA)	800x930x945h mm
Material Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura Placa	20mm
Material Placa de Grelhar	Aço cromado retificado
Temperatura de Regulação	100 a 300°C
Controlo de Temperatura	Termóstato de regulação e segurança

Indicadores	Pilotos metálicos LED de funcionamento
Estrutura Base	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e de alto desempenho é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de uma chapa de grelhar capaz de suportar o ritmo acelerado de um serviço de almoço ou jantar intenso. A sua capacidade de aquecimento rápido e recuperação térmica otimizada permite a confeitura contínua de grandes volumes de alimentos, ideal para a preparação de carnes para hambúrgueres, bifes, ovos e legumes, garantindo sempre a textura e o sabor desejados. É um ativo valioso para a criação de ementas diversificadas e eficientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta placa de grelhar reside na sua placa de cromo retificado de 20mm, que oferece uma superfície de confeitura excepcionalmente resistente e fácil de limpar, minimizando a adesão de alimentos e reduzindo o consumo de óleo. O corpo em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma higiene superior, conforme as normas HACCP, mas também uma longevidade incomparável face às agressões diárias de uma cozinha movimentada. A precisão do termostato permite um controlo rigoroso da temperatura, essencial para padronizar receitas e garantir a segurança alimentar, enquanto as patas ajustáveis facilitam a integração em qualquer linha de confeitura.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromada em relação à de aço retificado??

A placa cromada de 20mm oferece uma superfície com menor aderência, o que facilita a limpeza e reduz a necessidade de óleo durante a confeitura. Além disso, proporciona uma distribuição de calor mais uniforme e um acabamento superior nos alimentos.

Como devo limpar e manter o equipamento para garantir a sua durabilidade??

Após cada uso, utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente neutro para limpar a superfície. Evite produtos abrasivos que possam danificar o cromo. O corpo em AISI 304 pode ser limpo com produtos específicos para aço inoxidável.

Este fry-top é adequado para um restaurante com capacidade para 80 lugares??

Sim, com 800mm de largura e 15 kW de potência, este equipamento possui a capacidade e a robustez necessárias para suportar a demanda de um restaurante de médio a grande porte, garantindo a rápida preparação de alimentos durante os períodos de maior movimento.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este modelo??

Este fry-top requer uma ligação elétrica trifásica de 380 V e 15 kW de potência. Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento.

O equipamento possui sistema de segurança??

Sim, esta chapa de grelhar está equipada com um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando a proteção do equipamento e a segurança do utilizador. Os pilotos LED também indicam o estado de funcionamento, para um controlo visual constante.