

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Fry-Top Elétrico Bancada Aço Retificado 600mm Linha 600

Informações do Produto

SKU:	HRFTE6006S	Modelo:	HRFTE6006S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794589

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE6006S
EAN	8437006794589
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa em aço retificado de 15mm para confeitaria rápida e eficiente. Design robusto em AISI 304, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este fry-top elétrico de bancada da Linha 600 foi concebido para maximizar a eficiência e a qualidade na sua cozinha profissional. Com uma robusta placa em aço retificado de 15mm de espessura, garante uma distribuição uniforme do calor e uma rápida recuperação de temperatura, essencial durante os picos de serviço. O seu design em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma durabilidade excepcional, mas também uma higiene superior e facilidade na limpeza diária, características cruciais para qualquer gestor de restauração que procure otimizar processos e garantir a conformidade com as normas HACCP.

fry-top elétrico bancada — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top Elétrico de Bancada
Dimensões Úteis (C x L x A)	600 x 600 x 410 mm
Potência Elétrica	6,3 KW
Tensão	380 V (Trifásica, 3 + N)
Peso Líquido	54 kg
Material da Placa	Aço Retificado de 15 mm de espessura
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 de 1,5 mm de espessura
Recursos Adicionais	Gaveta removível para recolha de gordura, Pés reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e serviços de catering, este equipamento de confeitaria rápida é perfeito para a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes grelhados a legumes salteados e ovos. A sua capacidade de resposta térmica e o controlo preciso de temperatura tornam-no indispensável para chefs executivos que exigem consistência e rapidez na produção, seja para o rush do almoço ou para a mise en place de um evento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top elétrico Linha 600 reflete um investimento em fiabilidade e performance. A sua placa em aço retificado proporciona uma superfície antiaderente duradoura e fácil de raspar, ao contrário de opções cromadas que podem exigir mais cuidado. A gaveta frontal removível para recolha de gordura simplifica drasticamente a manutenção e limpeza, poupando tempo valioso à sua equipa. A construção sólida em AISI 304 e os pés reguláveis conferem a este grelhador de bancada uma adaptabilidade superior e uma longa vida útil em ambientes de trabalho intensivos.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em aço retificado deste fry-top??

A placa em aço retificado de 15mm oferece excelente distribuição e retenção de calor, permitindo uma confeitaria rápida e consistente. É também altamente durável e mais resistente a riscos do que outras superfícies, facilitando a limpeza pós-serviço.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A limpeza é simplificada pela gaveta frontal removível para recolha de gordura. Recomenda-se raspar a placa com uma espátula após cada uso e limpar o corpo em aço inoxidável AISI 304 com detergentes suaves e um pano húmido para manter a higiene e o brilho.

Este fry-top é adequado para quais tipos de alimentos na restauração??

É ideal para uma vasta gama de alimentos que beneficiam de confeitaria direta na chapa, como bifes, hambúrgueres, salsichas, ovos, legumes salteados e peixes. A sua superfície de aço retificado evita que os alimentos se colem, garantindo resultados perfeitos.

Quais as necessidades elétricas para a instalação deste equipamento??

O fry-top requer uma ligação trifásica de 380V (3 + N) e tem uma potência de 6,3 KW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Posso ajustar a altura deste fry-top na minha bancada de trabalho??

Sim, o equipamento dispõe de pés em aço inoxidável com altura regulável. Esta funcionalidade permite uma adaptação perfeita à sua bancada de trabalho existente, contribuindo para uma ergonomia otimizada e um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa.