

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 Elétrico Bancada Aço Retificado 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE6008S	Modelo:	HRFTE6008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794619

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE6008S
EAN	8437006794619
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada em aço retificado AISI 304, ideal para confeitão rápida e eficiente. Com gaveta para gordura e pés ajustáveis para otimizar o espaço da sua cozinha.

Descricao Completa

Equipe a sua cozinha profissional com o **Fry-Top Elétrico de Bancada Aço Retificado 800mm**, um equipamento concebido para otimizar a rapidez e a qualidade na confeitão de uma vasta gama de alimentos. Este grelhador elétrico robusto permite preparar com excelência carnes, peixes, vegetais e ovos, assegurando resultados consistentes mesmo nos períodos de maior afluxo no seu estabelecimento.

Fry-top elétrico bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis	800x600x410 mm
Potência Elétrica	7,8 KW / 380 V (3+N)
Peso Líquido	70 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	15 mm
Superfície de Confeitão	Aço retificado
Gaveta de Gordura	Removível, na parte frontal
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é a solução ideal para cozinhas de restaurantes de médio e grande porte, snack-bars com elevado volume de serviço e hotéis que procuram agilizar a preparação da ementa quente. A sua adaptabilidade permite a confeitão contínua em momentos de *rush* no almoço ou no

serviço de jantar, garantindo que os pratos chegam à mesa com a consistência desejada. É também perfeito para o *mise en place* em buffets de hotelaria, onde a eficiência e a capacidade de resposta são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga-se pela durabilidade e facilidade de operação. O corpo em aço inoxidável AISI 304 confere uma resistência superior à corrosão e uma vida útil prolongada, enquanto a placa de 15 mm em aço retificado assegura uma distribuição térmica homogênea e uma limpeza simplificada. A gaveta frontal removível para recolha de gordura representa um diferencial significativo na manutenção diária, permitindo uma limpeza rápida e higiénica, indispensável para cumprir as rigorosas normas HACCP. Os pés reguláveis em altura permitem uma perfeita integração em qualquer bancada de trabalho, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da superfície em aço retificado?

A superfície de confeção em aço retificado de 15 mm garante uma distribuição uniforme do calor e alta durabilidade, ideal para uma confeção eficiente e consistente de diversos alimentos. É resistente ao uso intensivo e fácil de limpar.

Como é realizada a limpeza e manutenção deste fry-top?

A gaveta frontal removível para recolha de gordura simplifica significativamente a limpeza diária. Basta remover, esvaziar e limpar, assegurando uma higiene rápida e eficaz após cada utilização, conforme as normas sanitárias exigidas em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Concebido para ambientes de alta exigência, é perfeito para restaurantes, snack-bares e cafetarias com volume elevado, assim como para cozinhas de hotelaria que necessitam de um grelhador robusto e de alto desempenho para preparar uma variedade de pratos rapidamente.

Quais as dimensões e requisitos de instalação para este modelo?

Com dimensões úteis de 800x600x410 mm, este fry-top de bancada é ideal para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada. Os pés em aço inoxidável reguláveis em altura permitem uma fácil adaptação e estabilidade em qualquer superfície de trabalho.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para o funcionamento?

Este fry-top requer uma ligação elétrica trifásica, com uma potência de 7.8 KW a 380 V (3+N). Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para garantir o desempenho ideal e a segurança do equipamento.