

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fry-Top Elétrico de Bancada Aço Retificado Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7504S	Modelo:	HRFTE7504S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794800

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7504S
EAN	8437006794800
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Potente fry-top elétrico de bancada em aço retificado 15mm para confeitãõ rápida e eficiente. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para responder às exigências de um serviço contínuo, o Fry-Top Elétrico de Bancada em Aço Retificado FTE7504S da Linha 700 é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional em Portugal. Este equipamento robusto acelera a confeitãõ de pratos diversos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com uma placa de 15mm em aço retificado, oferece uma distribuiçãõ térmica excecional, otimizando o tempo de preparaçãõ e elevando a eficiência da sua operaçãõ diária.

fry-top elétrico bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x P x A)	400x750x410 mm
Potência Elétrica	4,5 kW
Peso Líquido	47 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Palastro	15 mm
Tipo de Palastro	Aço retificado
Características de Segurança	Termopar de segurança
Outras Características	Cajão de recolha de gordura removível, pés reguláveis em altura, bancada superior em AISI 304 com 1,5mm

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é a escolha ideal para chefes executivos e diretores de F&B que procuram um equipamento de confeitura de chapa fiável e de alto desempenho. Perfeito para restaurantes com elevado volume de serviço, hotéis que oferecem buffets de pequeno-almoço ou jantares à la carte, e snack-bares que necessitam de agilidade na preparação. A sua construção compacta de bancada permite uma integração fluida em estações de trabalho existentes, otimizando o espaço e a funcionalidade para a sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este fry-top é a combinação de durabilidade e desempenho. O corpo em aço inoxidável AISI 304 assegura uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP. O palastro de 15mm em aço retificado, soldado roboticamente, garante uma superfície de cozedura ultra-resistente e com aquecimento uniforme, minimizando pontos frios e maximizando a qualidade dos alimentos. A facilidade de limpeza, com um cajão removível para gorduras, reduz o tempo de inatividade e aumenta a produtividade.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do palastro em aço retificado de 15mm??

O palastro de 15mm em aço retificado oferece uma distribuição de calor superior e retenção térmica otimizada, essencial para selar alimentos rapidamente e manter a consistência em picos de serviço. A sua espessura robusta garante durabilidade e resistência a deformações, mesmo sob uso intensivo.

Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos??

É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução de confeitura versátil e de alto desempenho. A sua conceção de bancada adapta-se facilmente a diferentes configurações de espaço.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento??

O corpo em aço inoxidável AISI 304 e as linhas retas foram concebidas para facilitar a limpeza diária. O cajão frontal removível para recolha de gordura simplifica a higienização, assegurando a conformidade com as normas HACCP com manutenção regular.

Quais as dimensões exatas deste fry-top elétrico??

Este equipamento possui dimensões úteis de 400x750x410mm, tornando-o compacto o suficiente para bancadas, mas com uma área de cozedura generosa. O seu design permite uma integração eficiente em qualquer linha de confeitura da série 700.

Posso controlar a temperatura da placa com precisão??

Sim, este fry-top elétrico possui controlo de temperatura que permite ajustar o calor da placa conforme a necessidade dos alimentos. Esta funcionalidade é crucial para garantir a confeção ideal de uma vasta gama de produtos, desde carnes a vegetais.