

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

Fry-Top Elétrico Bancada Aço Retificado 600mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7506S	Modelo:	HRFTE7506S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794824

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7506S
EAN	8437006794824
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa de aço retificado de 15mm, ideal para preparações rápidas e higiénicas em cozinhas profissionais. Potência de 6.6 kW.

Descricao Completa

Este fry-top elétrico de bancada da Linha 700 é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais que procuram eficiência e robustez. Concebido para a preparação rápida de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes frescos, este equipamento eleva a produtividade. Com um palastro de 15mm em aço retificado e um corpo em aço inoxidável AISI 304, garante durabilidade, higiene superior e uma distribuição de calor excecional, otimizando o seu serviço em momentos de maior afluência.

Fry-Top Elétrico de Bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	600 x 750 x 410 mm
Potência Elétrica	6,6 kW
Peso Líquido	69 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Palastro	15 mm
Tipo de Palastro	Aço retificado
Elemento de Segurança	Termopar de segurança
Construção do Palastro	Soldado pela parte superior através de robô
Base	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura
Recolha de Gordura	Gaveta removível na parte frontal
Bancada Superior	Aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, hotéis que oferecem buffets diversificados ou cozinhas de catering que exigem consistência e rapidez na confecção. A sua capacidade de resposta a picos de procura torna-o perfeito para criar ementas variadas, desde pequenos-almoços a jantares, mantendo sempre a qualidade. A superfície de cozedura generosa adapta-se a múltiplas preparações simultâneas, facilitando a vida do Chef Executivo e da sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção de alta qualidade, este fry-top oferece um desempenho inigualável. O palastro em aço retificado de 15mm, soldado por robô, assegura uma superfície de cozedura extremamente resistente e homogénea, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando pontos quentes. A integração de um termopar de segurança e um gaveta removível para recolha de gordura reflete um design focado na segurança operacional e na facilidade de manutenção, essenciais para o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura e material do palastro deste fry-top elétrico??

O palastro possui uma espessura robusta de 15 mm e é fabricado em aço retificado, garantindo uma distribuição de calor uniforme e durabilidade excecional para uso intensivo. Este material é ideal para uma cozedura precisa e consistente.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, sendo um fry-top de bancada, o seu design compacto (600x750x410mm) permite uma integração eficiente em cozinhas profissionais com espaço otimizado. É uma solução potente para quem necessita de maximizar a área de trabalho.

Como é feita a limpeza e manutenção do fry-top??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e ao gaveta de recolha de gordura removível na parte frontal. Recomenda-se a limpeza regular do palastro após cada utilização para preservar a higiene e o desempenho.

Quais são os benefícios do corpo em aço inoxidável AISI 304??

O corpo em aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial em ambientes de cozinha profissional. Facilita a limpeza diária e assegura uma longa vida útil.

Quais tipos de pratos podem ser confeccionados com este fry-top??

Este fry-top é extremamente versátil, permitindo a confeção rápida de uma vasta gama de alimentos, desde carnes grelhadas e peixes a legumes salteados e ovos. É perfeito para menus que exigem agilidade e qualidade na preparação.