

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 Linha 700 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7508S	Modelo:	HRFTE7508S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7508S
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada Linha 700, 800mm, com palastro em aço retificado de 15mm. Potência de 9kW para confeitã rápida e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas de alta performance, o **Fry-Top Eléctrico de Bancada Aço Retificado Linha 700 800mm** otimiza a sua operação de confeitã, garantindo rapidez e uniformidade na preparação de uma vasta gama de alimentos. Este equipamento robusto da linha 700 é a solução ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, permitindo grelhar e selar carnes, peixe e vegetais com precisão e eficiência. Reduza os tempos de espera e eleve a qualidade das suas ementas, oferecendo pratos perfeitamente cozinhados mesmo nos períodos de maior afluência.

fry-top eléctrico bancada — Características Técnicas

Potência Eléctrica	9 kW
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x750x410 mm
Peso Líquido	91 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Palastro	15 mm
Material do Palastro	Aço retificado
Termopar de Segurança	Sim
Bancada Superior	Aço inoxidável AISI 304, 1.5 mm espessura
Gaveta para Recolha de Gordura	Removível, frontal
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este grelhador de chapa é perfeitamente adequado para uma diversidade de estabelecimentos, desde restaurantes de conceito rápido a buffets de hotel e cantinas empresariais. A sua capacidade de aquecimento rápido e recuperação de temperatura garante um serviço contínuo, ideal para a confeção de hambúrgueres, bifes, ovos, legumes salteados e sandes gourmet. É uma peça central para a criação de ementas variadas que exigem um ponto de confeção uniforme e de excelência, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top elétrico reflete um compromisso com a durabilidade e a performance. O corpo em aço inoxidável AISI 304 garante resistência à corrosão e longevidade, enquanto o palastro de 15 mm em aço retificado oferece uma superfície de confeção robusta e de alta retenção térmica, essencial para resultados consistentes. A facilidade de limpeza, acentuada pelas linhas retas e pela gaveta de gordura removível, assegura a conformidade com as normas de higiene HACCP, poupando tempo à sua equipa e garantindo a segurança alimentar. Além disso, a presença de um termopar de segurança adiciona uma camada de proteção indispensável na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura do palastro e a sua vantagem??

O palastro tem 15 mm de espessura, em aço retificado. Esta espessura robusta garante uma distribuição uniforme do calor e uma excelente retenção térmica, essencial para manter a temperatura estável mesmo com o uso contínuo, resultando em confeções mais rápidas e consistentes.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste fry-top??

A limpeza é simplificada pelas linhas retas do design e pela gaveta de recolha de gordura removível na parte frontal. Após cada uso, e com o equipamento arrefecido, a superfície deve ser raspada e limpa com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento.

Este fry-top é adequado para quais tipos de espaços profissionais??

É ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bars, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento de confeção rápido e fiável. O seu design de bancada permite uma integração flexível em diferentes configurações de cozinha, adaptando-se a espaços existentes.

Quais as características de segurança deste equipamento??

O fry-top incorpora um termopar de segurança para monitorização da temperatura, desligando o fornecimento de energia em caso de anomalia e prevenindo riscos. As patas reguláveis em altura também contribuem para a estabilidade e segurança na bancada de trabalho, adaptando-se a cada cozinha.

É possível integrar este fry-top numa linha de confeção existente??

Sim, sendo um equipamento de bancada da Linha 700, foi concebido para se integrar perfeitamente com outros módulos da mesma linha, criando uma superfície de trabalho contínua e eficiente. As suas dimensões standard permitem uma fácil combinação com fogões, fritadeiras e outros equipamentos elétricos.