

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



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico Cromado 800mm de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7508SCR	Modelo:	FTE7508SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FTE7508SCR
EAN	8437006795005
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Maximize a eficiência da sua cozinha com este fry-top elétrico cromado de 800mm. Robusto, preciso e fácil de limpar, é ideal para o serviço contínuo.

Descricao Completa

Este equipamento eleva a qualidade e a eficiência da sua cozinha profissional. Concebido para uma preparação de alimentos excepcionalmente rápida, o fry-top elétrico cromado de 800mm permite um serviço contínuo e consistente, essencial para períodos de pico num restaurante movimentado ou para o serviço de pequeno-almoço num hotel. A sua robustez, aliada à precisão térmica, garante resultados perfeitos em cada confeção, desde carnes seladas a legumes salteados, contribuindo diretamente para a satisfação do cliente e a otimização dos tempos de ementa.

Fry-top elétrico cromado — Características Técnicas

Potência	9 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	91 kg
Dimensões (LxPxA)	800x750x400h mm
Material da Placa	Cromo, 15mm de espessura
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Patas	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Resistências	Aço inoxidável polido
Termostato de Regulação	100 a 300°C

Termostato de Segurança	Sim
Indicadores de Funcionamento	Pilotos metálicos LED
Bancada Embutida	Aço inoxidável AISI 304, 1.5mm de espessura
Gaveta recolhe-gorduras	Amovível, frontal

Aplicações Profissionais

A sua versatilidade torna-o indispensável em diversos ambientes de restauração. É a escolha perfeita para chefs executivos que exigem controlo preciso da temperatura para pratos delicados, ou para gestores de F&B que procuram durabilidade e facilidade de limpeza em operações de alto volume. Ideal para restaurantes à la carte, cafetarias, snack-bares e buffets de hotel que necessitam de um equipamento fiável para grelhar, selar e saltear uma vasta gama de produtos, mantendo a qualidade constante e minimizando o tempo de espera.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se no mercado pela sua placa cromada de 15mm, que oferece uma superfície de confeção superior, antiaderente e extremamente fácil de limpar, superando as chapas de aço retificado em termos de manutenção e longevidade. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma higiene impecável, mas também uma resistência excecional à corrosão e ao uso intensivo, assegurando um investimento duradouro. A combinação de termostatos de regulação e segurança, juntamente com os pilotos LED, oferece uma experiência de utilização intuitiva e segura, permitindo que a sua equipa se concentre na arte de cozinhar.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção diária do fry-top??

A placa cromada e o corpo em aço inoxidável AISI 304 facilitam a limpeza. O gaveta de recolha de gorduras frontal é amovível, permitindo uma higiene rápida após cada utilização.

Qual a durabilidade esperada de uma placa cromada de 15mm??

A placa de 15mm de espessura em cromo oferece uma resistência superior ao desgaste e corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

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

É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar uma grande variedade de alimentos de forma rápida e eficiente, desde carnes a vegetais.

Como funciona o controlo de temperatura e segurança??

O equipamento possui um termostato de regulação de 100 a 300°C para precisão na confeção e um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento, garantindo um funcionamento seguro.

Posso instalar este fry-top em qualquer bancada??

Sim, o design "sobremesa" e as patas reguláveis em altura permitem uma instalação flexível e estável em diversas bancadas de trabalho, adaptando-se às necessidades do seu espaço.