

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

Fry-Top Elétrico de Bancada Aço Retificado 800mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE9008S	Modelo:	HRFTE9008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774369

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE9008S
EAN	8437006774369
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada em aço retificado Linha 900, 15 kW. Ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência, higiene e durabilidade. Cozedura rápida e uniforme.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, o Fry-Top Elétrico de Bancada em Aço Retificado HRFTE9008S transforma a confecção de alimentos, garantindo rapidez e eficiência. Com a sua placa de 20 mm em aço retificado, este grelhador elétrico de alta performance permite-lhe alcançar resultados culinários de excelência, desde a carne selada na perfeição a vegetais crocantes, otimizando o seu tempo de preparação em períodos de grande afluência e assegurando uma superfície de cozedura higiénica e duradoura.

fry-top elétrico de bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis (L x P x A)	800x930x410 mm
Potência Elétrica	15 kW
Peso Líquido	136 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	20 mm
Tipo de Placa	Aço Retificado
Design Adicional	Tampo embutido em aço inoxidável AISI 304 com 2mm de espessura
Funcionalidades	Gaveta coletora de gordura removível, pés ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este robusto equipamento é indispensável em ambientes como restaurantes à la carte, cozinhas de hotelaria, e estabelecimentos de restauração rápida. É ideal para Chefs Executivos que procuram uma solução de grelha de alta capacidade para o serviço contínuo, ou para Gestores de F&B que necessitam de um aparelho fiável para a confeção de pequenos-almoços, almoços ou jantares com grande volume. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 e a chapa retificada de 20mm garantem a durabilidade e a facilidade de limpeza essenciais para cumprir as rigorosas normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável AISI 304 confere a este fry-top uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, fundamental em qualquer cozinha industrial. A sua placa de 20 mm em aço retificado oferece uma distribuição de calor incomparável e uma retenção térmica otimizada, crucial para manter a temperatura constante mesmo sob utilização intensiva. A gaveta coletora de gordura frontal, facilmente removível, simplifica drasticamente a limpeza diária, enquanto os pés ajustáveis em altura permitem uma perfeita integração na sua linha de trabalho, garantindo ergonomia e segurança para a sua equipa. O processo de soldagem robótica da placa assegura uma união perfeita, minimizando pontos de acumulação de sujidade e aumentando a vida útil do equipamento.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da placa de confeção deste fry-top elétrico??

A placa de confeção possui uma espessura robusta de 20 mm em aço retificado, garantindo uma distribuição de calor excecional e uma excelente retenção térmica para resultados consistentes. Esta característica é vital para operações de alto volume, onde a recuperação rápida de temperatura é essencial.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento??

A limpeza é simplificada pela gaveta coletora de gordura removível, localizada na parte frontal, e pelo corpo em aço inoxidável AISI 304, que resiste à corrosão e é fácil de higienizar. Recomenda-se a limpeza diária da placa e da gaveta para manter a máxima performance e higiene.

É versátil para a confeção de diversos tipos de alimentos??

Sim, a superfície em aço retificado é ideal para uma ampla gama de alimentos, desde carnes e peixes a ovos, vegetais e panquecas. A sua capacidade de manter uma temperatura estável permite selar, fritar e cozinhar de forma eficiente e controlada.

Qual a capacidade e o dimensionamento deste fry-top para uma cozinha profissional??

Com dimensões úteis de 800x930x410 mm, este fry-top de bancada da Linha 900 oferece uma área de confeção generosa, perfeita para cozinhas que necessitam de processar grandes volumes de alimentos simultaneamente, sem comprometer a qualidade ou a rapidez do serviço.

Porque é que o aço inoxidável AISI 304 é importante na construção deste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional e para o cumprimento das normas de segurança alimentar.