

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 de Bancada Cromoduro Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7504SCR	Modelo:	HRFTE7504SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794985

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7504SCR
EAN	8437006794985
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa cromodura de 15mm para confeitação rápida e eficiente. Construção em inox AISI 304, fácil limpeza e pés reguláveis.

Descricao Completa

Concebido para a dinâmica exigente de cozinhas profissionais, o **fry-top elétrico cromoduro** FTE7504SCR da Linha 700 oferece uma solução de confeitação robusta e de elevada performance. Ideal para chefs que procuram rapidez e precisão no grelhar de carnes, peixes, legumes e ovos, este equipamento otimiza a sua operação, garantindo resultados consistentes e uma rentabilidade superior. A sua placa de cromo, com aquecimento uniforme, minimiza o tempo de espera e maximiza a produtividade durante o serviço.

fry-top elétrico cromoduro — Características Técnicas

Tipo	Fry-Top Elétrico de Bancada
Dimensões Úteis (AxLxP)	410 x 400 x 750 mm
Potência Elétrica	4,5 kW
Peso Líquido	47 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Placa	15 mm, Cromoduro
Termopar de Segurança	Sim
Válvula Termostática	Sim (para modelos cromados)
Pés	Aço Inoxidável Reguláveis em Altura
Gaveta de Gordura	Removível na parte frontal

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha que exija versatilidade e eficácia. Desde a preparação de pequenos-almoços e brunchs em hotéis, onde a rapidez é crucial, até ao serviço de almoço e jantar em restaurantes de volume médio, garantindo sempre a temperatura ideal para cada prato. A sua superfície de confeção cromodura é ideal para grelhar simultaneamente diferentes alimentos, sem mistura de sabores, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade final dos seus pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga-se pela qualidade e eficiência da sua confeção. A placa de cromoduro de 15 mm não só oferece uma distribuição de calor superior, como também facilita a limpeza pós-serviço, crucial para manter as rigorosas normas de higiene. O corpo em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longevidade excecional e resistência à corrosão. Com controlo termostático preciso e pés reguláveis, integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeção da sua cozinha, elevando a performance da sua equipa e a satisfação dos seus clientes.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromodura??

A placa cromodura oferece uma superfície de cozedura de alta resistência e antiaderente, ideal para uma confeção uniforme e com menor consumo de óleo. É também excecionalmente fácil de limpar, o que agiliza a manutenção diária e prolonga a vida útil do equipamento.

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

A limpeza é simplificada pelas suas linhas retas e gaveta de recolha de gordura removível na parte frontal. Recomenda-se a limpeza da placa com uma espátula após cada uso e um desengordurante específico para superfícies cromadas, sempre com o equipamento desligado e arrefecido.

É possível regular a temperatura de confeção??

Sim, o equipamento dispõe de uma válvula termostática que permite ajustar a temperatura com precisão, ideal para diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção. O termopar de segurança integrado garante um controlo constante e evita sobreaquecimentos.

Qual o material da estrutura e qual a sua durabilidade??

O corpo é construído em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais intensos. Esta robustez assegura uma longa vida útil do equipamento, mesmo sob uso contínuo e exigente.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

Este fry-top de bancada é ideal para restaurantes, cozinhas de hotéis, snack-bares e serviços de catering que necessitam de um equipamento compacto, mas potente, para grelhar diversos

alimentos com eficiência e qualidade. É particularmente útil em espaços com limitação de área.