

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fry-Top Elétrico de Bancada Cromoduro 600mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE7506SCR	Modelo:	HRFTE7506SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794824

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE7506SCR
EAN	8437006794824
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa cromodura de 15mm. Ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez, durabilidade e limpeza facilitada na confecção.

Descricao Completa

Acelere o serviço de confecção na sua cozinha profissional com o **Fry-Top Elétrico de Bancada Cromoduro Linha 700**. Concebido para uma preparação rápida e eficiente de uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e peixe a legumes, este equipamento é a solução robusta para restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem máxima performance. A sua placa cromodura de 15mm assegura uma distribuição de calor superior e uma superfície de trabalho antiaderente, otimizando a produtividade da sua equipa e garantindo resultados de excelência a cada refeição.

fry-top elétrico — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LxPxA)	600x750x410 mm
Potência Elétrica	6,6 kW
Peso Líquido	69 kg
Espessura da Placa	15 mm
Material da Placa	Aço cromoduro
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Termopar de Segurança	Sim
Acendimento	Automático por queimador
Patas	Aço inoxidável reguláveis em altura
Bancada Superior	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura

Gaveta Recolha Gordura	Removível, na parte frontal
Válvula Termostática	Sim (para modelos cromados)
Design	Linhas retas para facilitar a limpeza

Aplicações Profissionais

Este fry-top elétrico é a escolha acertada para cozinhas de restaurantes, buffets de hotel, cafetarias e snack-bares com volume de serviço elevado. A sua capacidade de aquecimento rápido e a superfície de cocção uniforme tornam-no indispensável para gerir picos de procura, como o rush do almoço ou do jantar. Ideal para confeção de bifes, hambúrgueres, ovos, legumes salteados e sandes, permite uma rotação de stock eficiente e um serviço contínuo, mantendo sempre a qualidade dos pratos servidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este fry-top significa investir na eficiência e durabilidade da sua operação. A placa de aço cromoduro de 15mm não só oferece uma vida útil prolongada como também simplifica a limpeza, resistindo à aderência de resíduos alimentares e facilitando a manutenção dos padrões HACCP. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante robustez contra o uso intensivo e a corrosão, enquanto os termopares de segurança e a válvula termostática proporcionam um controlo preciso da temperatura, resultando numa confeção consistente e segura. É um equipamento concebido para reduzir o tempo de preparação em 20% e prolongar o ciclo de vida do seu investimento.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa cromodura de 15mm??

A placa cromodura de 15mm oferece uma distribuição de calor extremamente uniforme e uma superfície muito resistente à aderência, o que facilita a confeção e a limpeza. Além disso, a sua espessura garante uma excelente retenção de calor e durabilidade ao longo do tempo.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

Graças às suas linhas retas e à gaveta de recolha de gordura removível, a limpeza é simplificada. Recomenda-se raspar os resíduos após cada uso e limpar a superfície cromodura com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões úteis de 600x750x410 mm (LxPxA), este modelo de bancada é concebido para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. A sua estrutura compacta e patas reguláveis em altura

permitem uma integração eficiente em diversas configurações de bancadas de trabalho existentes.

É possível controlar a temperatura de forma precisa neste equipamento??

Sim, este fry-top está equipado com uma válvula termostática que permite um controlo rigoroso da temperatura da placa. Isso assegura uma confeção consistente e adaptada a diferentes tipos de alimentos, evitando variações indesejadas e garantindo a segurança alimentar.

Que tipo de alimentos pode ser preparado neste fry-top??

Devido à sua superfície lisa e controlo de temperatura, o equipamento é versátil para uma vasta gama de alimentos. É ideal para grelhar carnes, peixes, mariscos, legumes, ovos, bacon e preparar sandes quentes, tornando-o um pilar fundamental em qualquer cozinha de restauração.