

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 Móvel Cromoduro 600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFTE6006ECR	Modelo:	HRFTE6006ECR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794831

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFTE6006ECR
EAN	8437006794831
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fry-Top elétrico móvel de 600mm com placa cromodura para confeitaria rápida e higiênica. Ideal para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebido para as exigências da restauração moderna, este **Fry-Top Elétrico Móvel Cromoduro** de 600mm proporciona uma eficiência de confeitaria inigualável. Ideal para cozinhas profissionais de elevada rotação, a sua superfície cromodura garante uma distribuição uniforme do calor, cozinhando os alimentos de forma consistente e rápida, ao mesmo tempo que simplifica drasticamente a limpeza. O design móvel, com pés ajustáveis em altura, oferece a flexibilidade necessária para otimizar o seu espaço de trabalho, garantindo um desempenho robusto e fiável dia após dia.

Fry-Top Elétrico Móvel — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top Elétrico Móvel
Tipo de Placa	Cromodura, 15 mm de espessura
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm de espessura
Dimensões Úteis (AxLxP)	945x600x600 mm
Potência Elétrica	6,3 KW / 380 V (3 + N)
Peso Líquido	73 kg
Estrutura	Pés reguláveis em altura, bancada superior soldada por robô

Aplicações Profissionais

Este fry-top de alto rendimento é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, snack-bares e serviços de catering que necessitam de um equipamento robusto e versátil. Seja para preparar carnes suculentas, peixe grelhado, legumes salteados ou outros pratos que exijam uma superfície de confeitura rápida e uniforme, este modelo da Linha 600 adapta-se perfeitamente a ritmos de trabalho intensos, como o serviço de almoço num restaurante com 80 lugares ou a preparação contínua num buffet de hotel.

Porquê Escolher Este Equipamento

A placa cromodura de 15mm de espessura é o grande diferencial deste equipamento, proporcionando uma antiaderência superior e uma limpeza excecionalmente fácil, o que se traduz em menos tempo de inatividade e maior produtividade para a sua equipa. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, conhecida pela sua durabilidade e resistência à corrosão, garante uma longa vida útil. Adicionalmente, a bancada superior soldada por robô elimina fendas e juntas, impedindo a acumulação de resíduos e facilitando a manutenção dos rigorosos padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. A gaveta frontal removível para recolha de gordura otimiza ainda mais o fluxo de trabalho e a limpeza.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da placa cromodura??

A placa cromodura oferece uma superfície de confeitura altamente resistente, não porosa e de excelente antiaderência. Isto permite cozinhar com menos óleo, distribui o calor de forma mais uniforme e torna a limpeza significativamente mais rápida e eficaz.

Este fry-top pode ser integrado numa linha de confeitura existente??

Sim, sendo parte da Linha 600 e com dimensões de 600x600 mm, este equipamento é ideal para integrar ou expandir uma linha de confeitura profissional modular. Os pés ajustáveis permitem um alinhamento perfeito com outras unidades, garantindo uma bancada de trabalho contínua.

Como se efetua a limpeza e manutenção diária do equipamento??

Após cada utilização, a superfície cromodura deve ser limpa com um raspador para remover resíduos maiores, seguida de um pano húmido e detergente suave. A gaveta de recolha de gordura é removível, facilitando o seu esvaziamento e higienização. A construção em aço inoxidável AISI 304 permite uma limpeza fácil e rápida de toda a estrutura externa.

Qual a importância da construção em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de qualidade alimentar, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade. Garante a conformidade com as normas de higiene alimentar, suporta ambientes de cozinha agressivos e contribui para a longevidade do investimento.

Como o sistema de pés reguláveis contribui para a ergonomia na cozinha??

Os pés reguláveis em altura permitem adaptar a superfície de trabalho à estatura dos seus cozinheiros, reduzindo a fadiga e melhorando a postura. Além disso, facilitam o nivelamento do equipamento em superfícies irregulares, garantindo estabilidade e segurança durante a utilização.