

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



Fritadeira Elétrica Dupla 2x8L (16L) 7000W — Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HE209301	Modelo:	HE209301
Marca:	HENDI	EAN:	8711369209301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE209301
EAN	8711369209301
Capacidade (L)	7–10 L, 16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com duas cubas de 8 litros cada, totalizando 16L. Potência de 7000W para fritura rápida e eficiente, ideal para snack-bares e cozinhas com volume.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica dupla de 2x8 litros, com 7000W de potência, é ideal para a confecção eficiente de fritos em cozinhas profissionais, garantindo rapidez e controle de temperatura.

Fritadeira Profissional Elétrica Dupla — Fritadeira Elétrica — Características Técnicas

Tipo	Fritadeira Elétrica Dupla
Capacidade Total	16 L (2 x 8 L)
Potência	7000 W
Vtagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	610 x 515 x 369 mm

Material	Aço Inoxidável 18/0
Controlo de Temperatura	Sim
Proteção Sobreaquecimento	Sim (com fusível térmico reinicializável)
Torneira de Drenagem	Sim
Elemento de Controlo	Removível, com segurança
Zona Fria	Sim (fundo em V)
Cestos Incluídos	2 (com pegas longas de toque frio)
Tampas Incluídas	2

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de bancada é uma solução robusta para estabelecimentos com necessidade de fritura contínua e diversificada. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, tascas, cafés com cozinha, e cantinas que servem refeições rápidas e fritos como batatas, rissóis, croquetes ou panados, permitindo separar produtos e evitar contaminação de sabores.

Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

- **Eficiência Dupla:** Duas cubas independentes de 8 litros permitem fritar diferentes produtos em simultâneo, otimizando o tempo de serviço.
- **Controlo Preciso:** Painel de controlo intuitivo com regulação de temperatura para resultados consistentes e de qualidade.
- **Segurança Reforçada:** Proteção contra sobreaquecimento com fusível térmico reinicializável e elemento de controlo removível com característica de segurança.
- **Limpeza Simplificada:** Torneira de drenagem e fundo em forma de V com zona fria facilitam a remoção do óleo e a manutenção do equipamento.
- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável 18/0 garante resistência e uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas independentes, cada uma com capacidade para 8 litros de óleo, totalizando 16 litros.

?

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A fritadeira inclui torneiras de drenagem para esvaziar o óleo facilmente. O fundo em forma de V com zona fria ajuda a prolongar a vida útil do óleo, e o elemento de controlo é removível para uma limpeza mais profunda das cubas.

Esta fritadeira oferece alguma proteção contra sobreaquecimento?

Sim, o equipamento está equipado com proteção contra sobreaquecimento através de um fusível térmico reinicializável, garantindo a segurança durante a operação.

Para que tipo de estabelecimentos é esta fritadeira mais adequada?

É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e restaurantes de bairro que necessitam de fritar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o espaço de bancada.

Qual a potência e voltagem necessárias para esta fritadeira?

A fritadeira opera com uma voltagem de 230V e possui uma potência total de 7000W, garantindo um aquecimento rápido e eficiente.