

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 Profissional 8L — 230V/3500W

Informacoes do Produto

SKU:	HE207208	Modelo:	207208
Marca:	HENDI	EAN:	8711369207208

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	207208

EAN	8711369207208
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros com 3500W, ideal para uso intensivo. Construída em aço inoxidável, oferece segurança e facilidade de operação.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de 8 litros, com 3500W de potência, é uma solução robusta para operações de fritura em cozinhas profissionais, garantindo desempenho e durabilidade em uso contínuo.

Fritadeira Profissional Elétrica — Fritadeira Elétrica — Características Técnicas

Capacidade	8 L
Potência	3500 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	305x460x369 mm
Material	Aço inoxidável 18/0
Proteção	Contra sobreaquecimento
Controlo	Painel intuitivo e fácil de ler
Manípulo	Tátil frio longo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro que necessitam de uma solução compacta e eficiente para fritura de batatas, rissóis, croquetes e outros fritos. A sua capacidade de 8 litros permite gerir volumes médios de produção com facilidade.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- ****Segurança Operacional:**** Equipada com proteção contra sobreaquecimento, garante um funcionamento seguro e fiável, minimizando riscos na cozinha.
- ****Controlo Intuitivo:**** O painel de controlo de fácil leitura permite um ajuste preciso da temperatura, otimizando o processo de fritura para diferentes alimentos.
- ****Durabilidade:**** Construída em aço inoxidável 18/0, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.
- ****Manuseamento Confortável:**** O manípulo tátil frio longo proporciona segurança e conforto ao operador durante a utilização e escoamento do óleo.
- ****Eficiência Energética:**** Com 3500W de potência, assegura um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficaz, ideal para picos de trabalho.

Como é feita a limpeza e manutenção desta fritadeira?

A fritadeira é fabricada em aço inoxidável 18/0, o que facilita a limpeza. Recomenda-se esvaziar o óleo após cada utilização, limpar o tanque com detergente neutro e água quente, e secar bem todas as superfícies. O cesto e o elemento de aquecimento podem ser removidos para uma limpeza mais profunda.

Esta fritadeira possui sistemas de segurança?

Sim, este modelo inclui proteção contra sobreaquecimento, que desliga automaticamente o equipamento caso a temperatura exceda os limites seguros, prevenindo danos e acidentes. O manípulo tátil frio também contribui para a segurança do operador.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento?

Esta fritadeira opera com uma voltagem de 230V e uma potência de 3500W. É essencial que a instalação elétrica do local de uso seja adequada para suportar esta carga, recomendando-se a consulta a um eletricista profissional para garantir a conformidade e segurança. ?

É possível controlar a temperatura de fritura?

?

Sim, a fritadeira está equipada com um painel de controlo intuitivo que permite ajustar a temperatura de forma precisa. Esta funcionalidade é crucial para adaptar o processo de fritura aos diferentes tipos de alimentos, garantindo resultados ótimos e consistentes.

Qual a profundidade desta fritadeira, é adequada para bancada?

Com uma profundidade de 460 mm, esta fritadeira é ideal para instalação em bancadas, otimizando o espaço em cozinhas com áreas limitadas, como em snack-bares ou food trucks. O seu design compacto permite uma integração eficiente no fluxo de trabalho.