

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



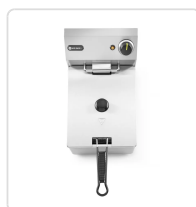
Hotelequip.pt

Fritadeira Indução 8L com Torneira de Drenagem 3500W

Informacoes do Produto

SKU:	HE215012	Modelo:	215012
Marca:	HENDI	EAN:	8711369215012

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	215012
EAN	8711369215012
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira de indução profissional de 8L com 3500W, controlo de temperatura preciso e torneira de drenagem. Construção em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta fritadeira de indução de 8 litros oferece controlo de temperatura preciso e uma transferência de calor eficiente, ideal para operações de fritura rápidas e consistentes em cozinhas profissionais.

Fritadeira de indução — Fritadeira Indução — Características Técnicas

Capacidade	8 L
Potência	3500 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	288 x 619 x 408 mm
Peso Líquido	12,7 kg
Material	Aço inoxidável

Controlo	Temperatura preciso, Temporizador
Funcionalidades	Torneira de drenagem, Proteção sobreaquecimento, Indicação de temperatura
Acessórios Incluídos	Cesto de fritura, Tampa

Fritadeira Indução — Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de indução é ideal para estabelecimentos com volume médio de produção e espaço limitado. Perfeita para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro que necessitam de eficiência e controlo na fritura de batatas, rissóis, croquetes e outros fritos. A sua tecnologia de indução permite uma resposta rápida e um controlo energético superior.

Fritadeira Indução — Principais Vantagens

A tecnologia de indução garante um aquecimento rápido e um controlo de temperatura extremamente preciso, otimizando o consumo de energia. A estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a limpeza, complementada pela torneira de drenagem para esvaziamento rápido do óleo. A proteção contra sobreaquecimento aumenta a segurança operacional, enquanto o temporizador e a indicação de temperatura contribuem para uma confeção consistente e de qualidade.

Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta fritadeira de indução tem uma capacidade de 8 litros, adequada para operações de fritura de volume médio.

É fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a torneira de drenagem integrada facilitam significativamente a limpeza e a manutenção do equipamento.

Que tipo de controlo de temperatura possui?

Possui um controlo de temperatura preciso através da tecnologia de indução, que mantém o óleo exatamente na temperatura definida, e um temporizador para maior controlo.

?

Posso usá-la em qualquer cozinha profissional?

?

É ideal para estabelecimentos com espaço limitado ou que necessitam de mobilidade, como snack-bares, food trucks ou cozinhas de apoio, devido ao seu tamanho compacto e alta eficiência.

Vem com acessórios?

Sim, esta fritadeira é fornecida com um cesto de fritura e uma tampa, pronta para ser utilizada após a instalação.