

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Industrial Elétrica Dupla 2x10L Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10L8T600S	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica dupla 2x10L, 16kW, em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, com controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente de restauração mais exigente, esta fritadeira industrial elétrica dupla de bancada é a solução ideal para operações de fritura de alto volume. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma durabilidade excecional, mas também a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional. Com duas cubas de 10 litros independentes, permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o tempo e a eficiência da sua equipa. O sistema de vaziamento com grifo facilita a limpeza, enquanto as resistências abatíveis asseguram uma manutenção rápida e sem complicações.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura robusta é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. É ideal para fritar batatas, frango, peixe, churros e outros petiscos, garantindo resultados crocantes e uniformes. A sua capacidade dupla e o controlo preciso de temperatura (50-195 °C) são cruciais para manter a qualidade constante em períodos de maior afluência. Invista num equipamento que eleva a produtividade da sua cozinha e a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Capacidade Cubas	2 x 10 Litros
Potência	16 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz

Peso	47 kg
Temperatura	50-195 °C
Dimensões (LPA)	800x600x322h mm
Material Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Termostato de Segurança	Rearmável
Grifo de Vaziamento	Sim
Resistências	Aço Inoxidável AISI 304 abatíveis
Indicador Nível Óleo	MIN-MAX
Pilotos Indicadores	LED Metálicos
Contactores	Duplo 40A
Cestas	Qualidade superior
Bancada	Embutida em Aço Inoxidável AISI 304, espessura 1.5mm
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta fritadeira?

Esta fritadeira possui duas cubas independentes, cada uma com uma capacidade de 10 litros, totalizando 20 litros. Esta configuração permite gerir diferentes tipos de alimentos sem mistura de sabores ou óleos.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária?

O equipamento opera com alimentação trifásica de 380/400 V e uma potência de 16 kW. É crucial garantir que a sua instalação elétrica é compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente.

Quais as vantagens do material de construção (AISI 304)?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de limpar, características indispensáveis em ambientes de cozinha profissional. Garante uma longa vida útil ao equipamento e a conformidade com as normas de higiene.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada graças ao grifo de vaziamiento e às resistências em aço inoxidável AISI 304 que são abatíveis. Estas características permitem remover o óleo de forma fácil e aceder às cubas para uma higienização completa.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, com a sua construção robusta, duplo contactor de 40A e capacidade de controlo de temperatura, esta fritadeira foi concebida para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, garantindo desempenho e fiabilidade contínuos.