

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Fritadeira Elétrica Industrial 10L Monofásica Linha 600

Informações do Produto

SKU:	HRFD10L6M600E	Modelo:	FD10L6M600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006787796

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10L6M600E
EAN	8437006787796
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 10L, construída em aço inox, ideal para cozinhas profissionais. Termostato de segurança e fácil limpeza para alta eficiência.

Descrição Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a exigência das cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica de 10 litros oferece um desempenho robusto e fiável. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de restauração intensiva. O seu termostato de segurança rearmável e o indicador MIN-MAX de nível de óleo proporcionam uma operação segura e controlada, enquanto o sistema de drenagem facilita a manutenção e a limpeza diária.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, snack-bars, cafés, cantinas e pequenos hotéis. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para a preparação eficiente de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, garantindo sempre resultados estaladiços e deliciosos. A sua estrutura, que integra as dimensões da linha 600, permite uma integração harmoniosa com outros módulos de confeitaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 Litros
Tipo de Energia	Elétrica Monofásica
Potência	5.5 kW
Voltagem	230 V

Característica	Detalhe
Frequência	50/60 Hz
Temperatura	50 - 195 °C
Material da Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Termostato	Segurança rearmável
Vaciado	Torneira de drenagem
Indicador	Nível de óleo MIN-MAX
Resistência	Abatível em aço inoxidável AISI 304
Sinalização	Pilotos metálicos LED
Filtro de Óleo	1 por máquina (modelos estante)
Contactador	Duplo de 40A
Cestas	Qualidade máxima
Bancada	Embutida de aço inoxidável AISI 304, 1.5mm espessura
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Dimensões (Produto)	400x600x870h mm
Peso	52 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira industrial?

A fritadeira tem uma cuba com capacidade para 10 litros de óleo, ideal para o uso contínuo em cozinhas com volume de trabalho médio.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a resistência em aço inoxidável AISI 304 é rebatível, facilitando o acesso à cuba para uma limpeza profunda. Além disso, possui uma torneira de drenagem para esvaziar o óleo de forma conveniente.

É segura para o uso profissional?

Com certeza. Incorpora um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento, e pilotos metálicos LED que indicam o estado de funcionamento, garantindo a proteção do utilizador.

Qual o tipo de instalação elétrica necessária?

Esta fritadeira funciona com ligação monofásica de 230 V, tornando-a compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem necessidade de adaptações complexas.

Pode ser integrada em linhas de confeção?

Sim, as suas dimensões (400x600x870h mm) são padronizadas para a linha 600, permitindo uma integração perfeita com outros equipamentos modulares da sua cozinha profissional.