

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 Industrial Elétrica Trifásica 8L 6kW

Informações do Produto

SKU:	HRFD8LTRIF300	Modelo:	FD8LTRIF300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006789646

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD8LTRIF300
EAN	8437006789646
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Fritadeira industrial trifásica de 8L e 6kW, ideal para restauração. Garante frituras perfeitas com termostato de segurança e cuba em inox.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira industrial de 8 litros, concebida para um desempenho superior e resultados consistentes. Esta máquina de fritar é ideal para estabelecimentos com alta demanda, garantindo a preparação rápida e eficiente de alimentos fritos, desde batatas a rissóis. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene na restauração.

Aplicações Profissionais

Esta cuba de fritar é a solução perfeita para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, snack-bares, food trucks, e cantinas. A sua capacidade de 8 litros e o aquecimento elétrico trifásico de 6 kW permitem um uso contínuo e intensivo, crucial para períodos de pico de trabalho. Desfrute da confiança de um equipamento fiável que otimiza o fluxo de trabalho e contribui para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Potência	6 kW
Voltagem	380 V (Trifásica)
Frequência	50/60 Hz
Temperatura de Operação	50 - 195 °C

Dimensões (LxPxA)	231x317x212h mm
Peso	12 kg
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Termostato de Segurança	Rearmável 230°C de 20A
Resistência	Aço inoxidável polido
Zona Fria	Sim
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Piloto Indicador	LED metálico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

A fritadeira tem uma cuba com capacidade para 8 litros de óleo, permitindo a confeção de quantidades significativas de alimentos por ciclo de fritura. O indicador MAX-MIN ajuda a manter o nível correto para uma operação segura e eficiente.

É fácil limpar a fritadeira?

Sim, a cuba embutida em aço inoxidável AISI 304, juntamente com a ampla zona fria, facilita bastante a limpeza após o uso. A resistência em aço inoxidável polido também contribui para uma manutenção higiénica e simples.

Esta fritadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de estabelecimento?

Ideal para cozinhas profissionais, esta fritadeira trifásica de 6 kW é perfeitamente adequada para restaurantes, cafés, bares, snack-bares e outros estabelecimentos de restauração. Garante um desempenho robusto para as exigências diárias do seu negócio.

Quais as vantagens de ter uma zona fria na fritadeira?

A zona fria na base da cuba impede que os resíduos de alimentos que se desprendem durante a fritura se queimem, prolongando a vida útil do óleo. Isto resulta em alimentos mais saborosos e um consumo de óleo mais eficiente, reduzindo os custos operacionais.

É segura de utilizar?

Absolutamente. Esta fritadeira está equipada com um termostato de segurança rearmável a 230°C e um contactor de 20A, assegurando proteção contra sobreaquecimento. O piloto LED indicador de funcionamento também contribui para uma operação mais segura e intuitiva.