

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 Industrial Elétrica Trifásica 10L Sobremesa

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L8T600S	Modelo:	FD10L8T600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006787727

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10L8T600S
EAN	8437006787727
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descrição Resumida

Fritadeira industrial trifásica de 10 litros para alta performance em cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, termostato de segurança e fácil limpeza.

Descrição Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na confeção, esta robusta fritadeira elétrica de 10 litros oferece um desempenho excecional para as cozinhas mais exigentes. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em qualquer ambiente profissional. Equipada com um termostato de segurança rearmável e um grifo de esvaziamento, a gestão do óleo torna-se eficiente e segura, contribuindo para uma operação diária otimizada.

A resistência abatível em aço inoxidável e o indicador MIN-MAX do nível de óleo simplificam significativamente as tarefas de limpeza e o controlo, permitindo que a sua equipa mantenha os mais altos padrões de higiene e eficiência. Os pilotos metálicos LED fornecem um controlo visual claro do estado de funcionamento, enquanto o duplo contactor de 40A assegura uma potência e fiabilidade consistentes, mesmo sob utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e snack-bares, a cantinas empresariais e cozinhas de hotelaria que exigem rapidez e qualidade. A sua capacidade de 10 litros e a voltagem trifásica são perfeitas para lidar com grandes volumes de produção, garantindo que alimentos como batatas fritas, rissóis ou croquetes são confeccionados de forma consistente e com resultados sempre crocantes. A versatilidade do modelo de bancada permite uma integração flexível em diferentes layouts de cozinha, otimizando o espaço de trabalho.

Características Técnicas

Capacidade	10 Litros
------------	-----------

Potência	8 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	40 kg
Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões (LxPxA)	400x600x322h mm
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Material da Resistência	Aço inoxidável AISI 304 (abatível)
Termostato	De segurança rearmável
Vaciamento	Grifo de esvaziamento, tubo de esvaziamento desmontável
Indicadores	Pilotos metálicos LED, MIN-MAX nível de óleo
Contactores	Duplo de 40A
Cestas	De máxima qualidade
Bancada	Embutida em aço inoxidável AISI 304, 1.5mm espessura
Pés	De aço inoxidável, reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta fritadeira?

Esta fritadeira opera com uma voltagem trifásica de 380/400 V, garantindo um desempenho potente e estável, adequado para ambientes de cozinha industrial.

Como é efetuada a limpeza da cuba de óleo?

A limpeza é simplificada graças à resistência abatível e ao grifo de esvaziamento integrado, que permite a drenagem fácil do óleo. A cuba em aço inoxidável AISI 304 facilita ainda mais a higienização.

Esta fritadeira possui algum mecanismo de segurança?

Sim, está equipada com um termostato de segurança rearmável que protege o equipamento contra sobreaquecimento, assegurando uma operação segura em todos os momentos.

É possível ajustar a altura da fritadeira?

Sim, o equipamento inclui pés reguláveis em altura, fabricados em aço inoxidável, que permitem um

nivelamento perfeito em qualquer superfície de bancada, otimizando a ergonomia na sua cozinha.

Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam com este modelo?

É ideal para restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de take-away e qualquer cozinha profissional com alta demanda por fritos, que procure um equipamento durável, eficiente e fácil de manter.