

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 rápido
ao produto

Fritadeira Elétrica Industrial 15L+15L Trifásica Sobremesa

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L15L12T750S	Modelo:	FD15L15L12T750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788175

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L15L12T750S
EAN	8437006788175
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Tensão

400V Trifásico

Descrição Resumida

Prepare grandes volumes com a fritadeira elétrica industrial 15L+15L trifásica. Construção robusta em AISI 304 e termostato de segurança para máxima eficiência.

Descrição Completa

Concebida para a exigência da restauração moderna, a **Fritadeira Elétrica Industrial 15L+15L Trifásica Sobremesa** eleva a sua capacidade de produção. Com duas cubas de 15 litros cada, permite uma gestão eficiente de grandes volumes de fritura, otimizando o tempo de confeção e garantindo a consistência dos seus pratos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, combinada com funcionalidades de segurança avançadas, assegura um desempenho fiável e uma durabilidade excecional mesmo nos ambientes de cozinha mais intensos.

Fritadeira Elétrica 15L+15L — Características Técnicas

Potência	24 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	56 kg
Temperatura de Funcionamento	50 - 195 °C
Dimensões Globais (LxPxA)	800x750x322h mm
Material da Caba e Resistência	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade Total	2x 15 Litros (30 Litros)
Tipo de Termostato	Segurança rearmável

Características Adicionais

Grifo de vaciado, indicador MIN-MAX de nível de óleo, resistência abatível, pilotos LED, duplo contator 40A, bancada embutida 1.5mm, patas reguláveis

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet contínuo, ou cadeias de restauração rápida que exigem fiabilidade e rapidez. A sua capacidade de 2x15 litros permite-lhe gerir picos de procura, fritando diferentes produtos simultaneamente sem contaminação de sabores. É essencial para Chefes Executivos que procuram equipamentos de alto desempenho para manter a qualidade e agilizar a produção durante o rush de almoços ou jantares de elevado número de covers.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta fritadeira destaca-se pela sua eficiência energética trifásica, que otimiza o consumo em cozinhas com elevada utilização. A facilidade de limpeza é incomparável, graças à resistência abatível e ao grifo de esvaziamento, reduzindo significativamente o tempo de manutenção e garantindo a higiene, crucial para as normas HACCP. A bancada superior embutida, com 1.5mm de espessura e patas reguláveis em aço inoxidável AISI 304, oferece uma robustez superior e adaptação perfeita a qualquer ambiente de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade produtiva desta fritadeira??

Esta fritadeira possui duas cubas de 15 litros, totalizando 30 litros de capacidade. Permite fritar grandes quantidades de alimentos em simultâneo ou preparar diferentes itens sem mistura de sabores, ideal para um serviço contínuo e de alto volume.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada pela resistência em aço inoxidável AISI 304, que é abatível para fácil acesso à cuba. Além disso, o grifo de esvaziamento permite uma drenagem rápida e eficiente do óleo, otimizando as rotinas de higiene diárias na sua cozinha profissional.

Este equipamento pode ser integrado em qualquer linha de confeção??

Sim, o design de sobremesa e as patas reguláveis em altura permitem uma integração flexível. Com dimensões de 800x750x322h mm, é compatível com bancadas padrão da Linha 700, facilitando a sua inserção em cozinhas profissionais já existentes.

Quais as vantagens de uma fritadeira trifásica??

A ligação trifásica, com 24 kW de potência, garante um aquecimento mais rápido e uma recuperação de temperatura mais eficiente, essencial para manter a qualidade de fritura em contextos de uso intensivo. Isso traduz-se em maior produtividade e menor consumo de energia a longo prazo.

Que normas de segurança e higiene são asseguradas??

Este equipamento é fabricado em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência e facilidade de higienização, conforme as diretrizes HACCP. Inclui um termostato de segurança rearmável e duplo contator de 40A para prevenir sobreaquecimento e assegurar uma operação segura.