

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 15L Trifásica Linha 700

Informações do Produto

SKU:	HRFD15L8T750E	Modelo:	FD15L8T750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788557

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L8T750E
EAN	8437006788557
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tensão

400V Trifásico

Descrição Resumida

Maximize a eficiência da sua cozinha com esta fritadeira elétrica industrial 15L trifásica da Linha 700. Construção robusta em AISI 304, esvaziamento fácil e filtro de óleo integrado para rentabilidade.

Descrição Completa

Concebida para a excelência em cozinhas de alta performance, esta fritadeira elétrica industrial de 15 litros da Linha 700 eleva o padrão da confecção de fritos. Com a sua capacidade generosa e tecnologia trifásica de 8 kW, assegura uma recuperação rápida da temperatura, essencial para manter a consistência e a qualidade dos alimentos durante os períodos de maior afluxo. Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, esta unidade de chão com patas reguláveis oferece durabilidade inigualável e uma higiene impecável, características cruciais para qualquer operação profissional.

fritadeira elétrica industrial 15L — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Industrial de Chão
Capacidade	15 Litros
Potência	8 kW
Voltagem	380/400 V Trifásica
Frequência	50/60 Hz
Peso	58 kg
Intervalo de Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões (Produto)	400 x 750 x 868h mm

Dimensões (Cuba)	262 x 388 x 286h mm
Dimensões (Cesto)	235 x 330 x 105h mm
Material	Aço inoxidável AISI 304 (cuba e bancada de 1.5mm)
Características Adicionais	Termostato de segurança rearmável, torneira de esvaziamento, indicador MIN-MAX de nível de óleo, resistências basculantes, pilotos LED, duplo contator de 40A, filtro de recuperação de óleo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de 15 litros é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um desempenho contínuo e consistente, como restaurantes com ementas extensas, hotéis que oferecem serviço de quartos 24 horas, ou empresas de catering com eventos de grande escala. A sua capacidade e potência trifásica garantem que, mesmo em picos de procura, a qualidade dos fritos não é comprometida, permitindo uma gestão eficiente da mise en place e uma rotação de stock de ingredientes sem interrupções. É um investimento fundamental para a sua cozinha, assegurando a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez em aço inoxidável AISI 304 e o design inteligente com resistências basculantes simplificam a limpeza diária, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP e para a longevidade do equipamento. O sistema de termostato de segurança rearmável e o duplo contator de 40A proporcionam uma camada extra de proteção e fiabilidade operacional. A inclusão de um filtro de recuperação de óleo na versão de chão permite estender a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas e uma gestão de custos mais eficaz para o seu negócio. Este equipamento foi concebido para entregar resultados superiores com máxima segurança e economia.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade efetiva de produção desta fritadeira??

Esta fritadeira industrial tem uma capacidade de 15 litros de óleo, permitindo-lhe processar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente, ideal para picos de serviço.

Como é feita a manutenção e limpeza diária do equipamento??

A limpeza é facilitada pelas resistências basculantes e pela torneira de esvaziamento, que permitem remover o óleo e aceder à cuba de aço inoxidável AISI 304 de forma simples e segura.

Que garantias de segurança oferece este modelo??

O equipamento está dotado de um termostato de segurança rearmável e um duplo contator de 40A, assegurando um funcionamento estável e prevenindo sobreaquecimentos, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

É possível otimizar o uso do óleo de fritura??

Sim, este modelo de chão integra um filtro de recuperação de óleo, o que contribui para prolongar a sua vida útil e reduzir os custos operacionais do seu estabelecimento.

Qual o material de construção e qual a sua vantagem??

Fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização, este material garante uma longa durabilidade e conformidade com as exigências sanitárias.