

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 2x15L Chão Trifásica Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L15L8T750E	Modelo:	FD15L15L8T750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788533

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L15L8T750E
EAN	8437006788533
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tensão

400V Trifásico

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica industrial de chão, 2x15L, trifásica, 16 kW. Aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas de alto volume e durabilidade.

Descrição Completa

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta fritadeira elétrica industrial de chão, com duas cubas de 15 litros cada, redefine a eficiência na sua operação. Equipada com 16 kW de potência trifásica, assegura uma recuperação de temperatura excepcionalmente rápida, crucial para manter a qualidade das frituras em períodos de pico. A sua robustez, garantida pela construção integral em aço inoxidável AISI 304 e uma bancada de 1.5mm de espessura, promete durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Fritadeira Elétrica Industrial 2x15L — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Industrial de Chão
Capacidade das Cubas	2 x 15 Litros
Linha	700
Potência	16 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	95 kg
Gama de Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões Externas (LxPxA)	800x750x868 mm

Dimensões da Cuba (cada)	262x388x286 mm
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1.5mm
Termostato de Segurança	Rearmável
Resistência	Abatível em aço inoxidável AISI 304
Filtro de Recuperação de Óleo	1 por máquina (modelos de chão)
Contactores	Duplo, 40A
Patas	Reguláveis em altura
Indicador de Nível de Óleo	MIN-MAX

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura de alto rendimento é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho constante e fiável. Desde restaurantes com um fluxo intenso de clientes ao almoço e jantar, passando por serviços de catering que operam em grandes eventos, até cozinhas de hotelaria que servem centenas de covers diariamente. A sua dupla cuba permite a confeção simultânea de diferentes produtos ou a separação de alimentos com alergénios, otimizando o seu *mise en place* e o controlo de qualidade da ementa. Para o Chef Executivo que procura resultados impecáveis e uma operação fluida, este modelo oferece a versatilidade e o poder necessários.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste equipamento representa um compromisso com a excelência operacional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, especialmente a bancada embutida de 1.5mm, garante uma longevidade superior e resiste ao desgaste diário das cozinhas mais movimentadas. A resistência abatível e a torneira de escoamento, juntamente com o filtro de recuperação de óleo, simplificam significativamente as rotinas de limpeza, reduzindo o tempo de inatividade e os custos de mão de obra. O termostato de segurança rearmável e os duplos contactores de 40A proporcionam paz de espírito, assegurando uma operação segura e estável, protegendo o seu investimento e a sua equipa. É a solução para quem valoriza desempenho, higiene e durabilidade.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção diária desta fritadeira??

A limpeza é facilitada pela resistência em aço inoxidável AISI 304, que é abatível, permitindo acesso total à cuba. Adicionalmente, possui uma torneira de escoamento para drenagem rápida do óleo e um filtro de recuperação para otimizar a sua gestão.

Qual a capacidade de produção horária esperada deste equipamento??

Com duas cubas de 15 litros e 16 kW de potência, esta fritadeira trifásica oferece uma capacidade de produção elevada e constante. A rápida recuperação de temperatura garante que pode lidar com grandes volumes de fritura sem comprometer a qualidade, ideal para picos de serviço.

Quais as principais características de segurança que incorpora??

O equipamento está dotado de um termostato de segurança rearmável para prevenir sobreaquecimentos. Possui também duplos contactores de 40A para maior fiabilidade elétrica e indicadores MIN-MAX de nível de óleo para uma operação segura.

Qual o tipo de instalação elétrica necessário para esta fritadeira??

Esta fritadeira requer uma instalação elétrica trifásica (380/400 V, 50/60 Hz) devido à sua potência de 16 kW. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Que materiais garantem a durabilidade e higiene do equipamento??

Totalmente construída em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização. A bancada embutida de 1.5mm de espessura reforça a estrutura, assegurando uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.