

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 Elétrica Profissional Linha 700 Cuba 2x15L

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L15L8M750S	Modelo:	FD15L15L8M750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788267

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L15L8M750S
EAN	8437006788267
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada Linha 700 com dupla cuba de 15L. Construção robusta em AISI 304, 16 kW de potência e termostato de segurança.

Descricao Completa

A **Fritadeira Elétrica Profissional Linha 700** redefine a eficiência e a qualidade na sua cozinha, permitindo um serviço rápido e constante. Concebida para operações de alto volume, este equipamento com dupla cuba de 15 litros cada otimiza a produtividade, garante uma confeção superior de alimentos fritos e assegura a máxima higiene. Ideal para restaurantes movimentados, snack-bares e cozinhas de hotelaria que exigem desempenho sem compromissos e durabilidade inigualável.

fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica de Bancada
Capacidade das Cubas	2 x 15 Litros
Potência Total	16 kW
Voltagem	230 V (Monofásica)
Frequência	50/60 Hz
Intervalo de Temperatura	50 - 195 °C
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304, espessura 1.5mm
Resistências	Aço inoxidável AISI 304, rebatíveis
Dimensões Externas (LxPxA)	800x750x322h mm
Dimensões Cesto (LxPxA)	235x330x105h mm (por cuba)

Peso	56 kg
Segurança	Termostato de segurança rearmável, Duplo contactor de 40A
Drenagem	Torneira de esvaziamento, Tubo de esvaziamento desmontável
Outras Características	Indicador MIN-MAX de nível de óleo, Pilotos LED, Pés reguláveis em altura, Filtro de recuperação de óleo (modelos de estante)

Aplicações Profissionais

Esta potente fritadeira de cuba dupla é a escolha ideal para estabelecimentos que enfrentam picos de demanda, como restaurantes de grande capacidade, cafetarias movimentadas e serviços de catering. A sua configuração de duas cubas permite fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, evitando a contaminação de sabores e otimizando o fluxo de trabalho. É perfeita para preparar batatas fritas crocantes, anéis de cebola dourados, croquetes e outros fritos, garantindo sempre um resultado de excelência para a sua ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguida pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, esta fritadeira da Linha 700 oferece durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o ambiente agressivo de uma cozinha profissional. As resistências rebatíveis e a torneira de esvaziamento com tubo desmontável simplificam drasticamente as operações de limpeza e manutenção, contribuindo para a conformidade com as normas HACCP. O duplo contactor de 40A e o termostato de segurança rearmável sublinham a fiabilidade e segurança do equipamento, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma fritadeira de cuba dupla?

Uma fritadeira com cuba dupla permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando a produtividade e evitando a mistura de sabores, essencial para ementas variadas.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pelas resistências rebatíveis e pela torneira de esvaziamento com tubo desmontável, permitindo um acesso fácil às cubas para uma higienização completa.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento?

Graças à sua robustez e capacidade, é ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como restaurantes, cantinas e grandes cafetarias, que necessitam de fritar diversos alimentos.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na construção?

O aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para a manutenção dos padrões de higiene e longevidade em ambientes de cozinha intensivos.

Posso ajustar a altura da fritadeira?

Sim, este modelo de fritadeira possui pés reguláveis em altura, permitindo um ajuste preciso para se adaptar à ergonomia da sua cozinha e às necessidades específicas da sua equipa.