

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 a Gás Industrial 2 Cubas 20L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG20L20L900E	Modelo:	HRFDG20L20L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFDG20L20L900E
EAN	8437006783248
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira profissional a gás com 2 cubas de 20L em inox AISI 304. Ideal para alta produção, garante eficiência energética e segurança nas cozinhas.

Descricao Completa

Aumente a sua capacidade de confecção com esta robusta fritadeira industrial a gás, concebida para a alta exigência de cozinhas profissionais. Com duas cubas independentes de 20 litros, permite-lhe gerir diferentes tipos de alimentos em simultâneo ou otimizar a produção durante os períodos de pico, garantindo sempre a temperatura ideal para frituras crocantes e saborosas. A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade, higiene e facilidade de manutenção, essenciais para o cumprimento das normas HACCP e a eficiência diária do seu negócio de restauração.

fritadeira a gás industrial — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões Úteis	800x930x1025 mm
Potência a Gás	28 kW
Capacidade (por cuba)	20 Litros
Cubas	2, em Aço Inoxidável AISI 304
Zona Fria	Ampla
Regulação Temperatura	110° C a 190° C

Termóstato de Segurança	230° C
Ignição	Elétrica com chama piloto
Tipo de Aquecimento	Tubos transmissores
Tampo	Embutido, AISI 304, 2 mm espessura
Portas	Incluídas de série
Torneira de Drenagem	Sim
Peso Líquido	85 kg
Dimensões do Cesto	284x390x125 mm (meio cesto)
Pés	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes com um elevado volume de serviço, hotéis que oferecem buffets ou serviço de quartos, e cantinas empresariais que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos fritos com consistência e rapidez. A sua configuração de duas cubas permite, por exemplo, fritar peixe e batatas fritas separadamente, evitando a contaminação de sabores e otimizando a qualidade final. É perfeita para o chef executivo que procura fiabilidade e para o gestor de operações que valoriza a eficiência e a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferença desta fritadeira reside na sua combinação de robustez e inteligência operacional. Enquanto muitas fritadeiras industriais focam-se apenas na capacidade, este modelo Linha 900 distingue-se pela sua eficiência energética superior, utilizando tubos transmissores internos para um aquecimento rápido e uniforme, o que se traduz em poupanças significativas nos custos operacionais. A ampla zona fria, juntamente com o termóstato de segurança, prolonga a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de trocas e garantindo fritos de melhor qualidade. As portas incluídas de série e a torneira de drenagem simplificam a limpeza e a manutenção, características cruciais para um ambiente de cozinha movimentado e focado na produtividade.

Perguntas Frequentes

Como a zona fria otimiza a qualidade dos fritos e a durabilidade do óleo??

A ampla zona fria, localizada no fundo da cuba, acumula os resíduos alimentares sem os queimar. Isso impede a degradação rápida do óleo, mantendo-o limpo por mais tempo e garantindo que os alimentos fritos preservem o seu sabor e qualidade.

Qual a importância do termóstato de segurança numa fritadeira a gás industrial??

O termóstato de segurança a 230° C atua como uma proteção essencial, desligando o sistema de aquecimento caso a temperatura do óleo exceda o limite seguro. Esta funcionalidade previne o sobreaquecimento, minimizando riscos de incêndio e garantindo a segurança operacional na sua cozinha.

De que forma o sistema de aquecimento por tubos transmissores beneficia a operação??

O aquecimento através de tubos transmissores no interior das cubas proporciona uma transferência de calor altamente eficiente e rápida. Isso permite que a fritadeira atinja a temperatura desejada mais depressa e a mantenha constante, resultando em menor consumo de gás e maior produtividade por ciclo de fritura.

É possível usar diferentes cestos nas cubas??

Sim, este modelo inclui duas meias cestas por cuba, oferecendo flexibilidade para fritar pequenas porções ou diferentes tipos de alimentos. Existe também a opção de usar uma cesta grande por cuba, adaptando-se às suas necessidades específicas de produção.

Quais são os passos recomendados para a limpeza e manutenção diária??

Após cada utilização, e com o equipamento frio, drene o óleo através da torneira integrada. Remova os resíduos da zona fria e limpe as cubas e o exterior em aço inoxidável AISI 304 com produtos específicos para inox, garantindo a máxima higiene e a longevidade do equipamento.