

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 a Gás Profissional 2x12L com Móvel, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG12L12L750E	Modelo:	HRFDG12L12L750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006789578

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFDG12L12L750E
EAN	8437006789578
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descrição Resumida

Fritadeira a gás profissional com 2 cubas de 12L cada, Linha 700. Construção robusta em AISI 304, eficiência energética e termostato de segurança.

Descrição Completa

Aumente a capacidade de produção da sua cozinha profissional com a fritadeira a gás industrial de 2x12L, uma solução robusta e de alta performance para hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering em Portugal. Concebida para otimizar o tempo de confeção, esta fritadeira de alto rendimento permite gerir picos de procura com facilidade, garantindo resultados de fritura consistentes e um considerável aumento da sua eficiência operacional.

Fritadeira a Gás Industrial — Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade Total	2 x 12 Litros
Potência a Gás	17 kW
Dimensões Úteis (LPA)	800x750x1025 mm
Dimensões Cesto (LPA)	235x330x105 mm
Regulação de Temperatura	110° C a 190° C
Termostato de Segurança	230° C
Acendimento	Elétrico com chama piloto protegida

Design das Cubas	Com zona fria para maior durabilidade do óleo
Eficiência Energética	Aquecimento por tubos transmissores internos
Características Adicionais	Pés ajustáveis, portas de série, 1 filtro de recuperação de óleo, tampo embutido (1.5 mm), válvula e tubo de drenagem.
Peso Líquido	102 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a escolha ideal para cozinhas de alta exigência, como as de restaurantes movimentados, hotéis com serviço de pequeno-almoço e jantar, ou empresas de catering com produção em larga escala. A sua capacidade dupla de 12 litros por cuba permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando o fluxo de trabalho durante as horas de ponta. É perfeita para a confeção de batatas fritas crocantes, anéis de cebola, rissóis e muito mais, garantindo sempre a qualidade que a sua ementa exige.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 de 1.5mm, esta fritadeira industrial oferece durabilidade e higiene superiores, cruciais para o cumprimento das normas HACCP. A inovadora zona fria em cada cuba minimiza a carbonização de resíduos alimentares, prolongando significativamente a vida útil do óleo de fritura e reduzindo os custos operacionais. Para o Chef Executivo focado na excelência e para o Gestor de F&B que prioriza a rentabilidade, este é um investimento que combina segurança, eficiência energética e uma performance de fritura sem igual.

Perguntas Frequentes

Como a zona fria desta fritadeira contribui para a qualidade e economia??

A zona fria localizada no fundo das cubas acumula os resíduos alimentares sem os carbonizar, o que impede a deterioração rápida do óleo. Isto não só prolonga a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas, como também mantém o sabor dos alimentos fritos mais puro e livre de odores indesejados.

Qual a capacidade de produção desta fritadeira e para que tipo de estabelecimento é mais adequada??

Com duas cubas de 12 litros cada e uma potência de 17 kW, esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, como restaurantes com muitas mesas,

hotéis e grandes cozinhas. Permite fritar grandes quantidades de alimentos rapidamente e de forma contínua.

Que características de segurança esta fritadeira a gás oferece??

Este equipamento integra um termostato de segurança que atua a 230° C, prevenindo o sobreaquecimento excessivo do óleo e riscos de incêndio. O acendimento elétrico com chama piloto protegida também garante uma operação mais segura e controlada para a sua equipa.

Como realizar a manutenção e limpeza diária da fritadeira para garantir a sua durabilidade??

Após cada uso, é fundamental esvaziar o óleo através da válvula de drenagem e remover os resíduos da zona fria. As cubas em aço inoxidável AISI 304 devem ser limpas com detergentes desengordurantes específicos para inox e um pano macio, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

É possível utilizar diferentes tipos de cestos nesta fritadeira para otimizar a fritura??

Sim, a fritadeira inclui um cesto grande por cuba, mas oferece a flexibilidade de utilizar dois meios-cestos por cuba. Esta versatilidade é perfeita para gerir porções mais pequenas ou fritar itens diferentes sem misturar, melhorando a adaptabilidade do equipamento às suas necessidades de confeção.