

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 Profissional 2x12L Bancada Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG12L12L750S	Modelo:	HRFDG12L12L750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006790024

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFDG12L12L750S
EAN	8437006790024
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional com duas cubas de 12L, ideal para alta produção. Construção robusta em aço inox e termostato de segurança para eficiência e higiene.

Descricao Completa

Equipada com duas cubas de 12 litros cada, esta fritadeira a gás profissional da Linha 700 foi concebida para cozinhas com elevada demanda. Garante a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade das frituras. A sua robustez e eficiência energética contribuem para uma operação mais rentável e consistente.

Fritadeira a Gás Profissional — Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Energia	Gás
Potência a Gás	17 kW
Capacidade por Cuba	12 litros
Acendimento	Elétrico com chama piloto protegida
Regulação de Temperatura	110° C a 190° C
Termostato de Segurança	230° C
Cubas	Aço inoxidável AISI 304 com zona fria
Sistema de Aquecimento	Tubos transmissores de alta eficiência

Dimensões Globais (LxPxA)	800x750x490 mm
Dimensões do Cesto (LxPxA)	235x330x105 mm (por cesto grande)
Peso Líquido	62 kg
Tampo	Embutido em aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm de espessura
Drenagem	Válvula de drenagem, tubo desmontável
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis e refeitórios que necessitam de uma fritadeira industrial robusta e de alta capacidade. Perfeita para gerir o volume de pedidos durante o "rush" do almoço ou jantar, permitindo a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes ou outros fritos com consistência e rapidez. A sua configuração de bancada, combinada com a linha 700, facilita a integração numa estação de trabalho eficiente, seja para o Chef Executivo que supervisiona a qualidade ou para o Diretor de Operações que gere a produtividade da cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma durabilidade excecional contra a corrosão e o desgaste diário, mas também uma higiene superior, fundamental para cumprir as normas HACCP. A incorporação de cubas com zona fria é um diferencial crítico, prolongando significativamente a vida útil do óleo e reduzindo os custos de substituição. O termostato de segurança de 230° C oferece uma camada extra de proteção, prevenindo sobreaquecimentos e assegurando a operação segura do seu estabelecimento. Além disso, o design com válvula e tubo de drenagem desmontável agiliza as operações de limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem das duas cubas de 12 litros?

As duas cubas independentes permitem fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem contaminação de sabores. É ideal para otimizar a produção durante os períodos de maior afluência na sua cozinha.

Como a "zona fria" contribui para a eficiência do equipamento?

A zona fria nas cubas impede que os resíduos de alimentos que caem queimem rapidamente, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade das suas frituras por mais tempo, reduzindo os custos operacionais.

Este modelo inclui algum recurso de segurança para o óleo?

Sim, a fritadeira está equipada com um termostato de segurança que atua a 230° C, prevenindo o sobreaquecimento do óleo e garantindo uma operação segura e em conformidade com as normas.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta fritadeira?

A construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza. Adicionalmente, a válvula de drenagem e o tubo desmontável simplificam a remoção do óleo e a higienização completa das cubas após o uso diário.

As dimensões da fritadeira são adequadas para uma bancada standard?

Com dimensões globais de 800x750x490 mm, este modelo foi concebido para ser uma solução de bancada. Os pés ajustáveis em altura permitem uma adaptação perfeita à sua estação de trabalho.