

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 rapido
ao produto

Fritadeira a Gás 20L Linha 900 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG20L900E	Modelo:	HRFDG20L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783231

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFDG20L900E
EAN	8437006783231
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	900
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 20L, Linha 900. Construção robusta em AISI 304, alta eficiência energética e controlo preciso para frituras perfeitas.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em cozinhas de alta performance, esta **fritadeira a gás industrial** de 20 litros da Linha 900 redefine a eficiência e a segurança na confeção de fritos. Com a sua cuba única em aço inoxidável AISI 304, garante uma durabilidade excecional e uma higiene impecável, crucial para os ambientes profissionais mais exigentes. O sistema de aquecimento de alta eficiência, através de tubos transmissores imersos no óleo, assegura uma recuperação rápida da temperatura, permitindo um serviço contínuo mesmo nos picos de trabalho. Ideal para o Chef Executivo que procura resultados consistentes e para o Diretor de Operações que prioriza a rentabilidade e a segurança.

Fritadeira a Gás Industrial — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira a Gás Industrial
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Capacidade da Cuba	20 Litros
Linha	Linha 900
Potência a Gás	14 kW
Regulação de Temperatura	110° C a 190° C
Termóstato de Segurança	230° C

Tipo de Ignição	Elétrica com chama piloto protegida
Cestos Incluídos	Duas meias cestas (opcional: uma cesta grande)
Dimensões do Cesto (mm)	284x390x125 mm
Zona Fria	Ampla
Drenagem	Torneira de drenagem
Tampo	Embutido, aço inoxidável AISI 304, espessura 2 mm
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Portas	Incluídas de série
Dimensões Úteis (mm)	400x930x1025 mm
Peso Líquido	51 kg

Aplicações Profissionais

Esta robusta fritadeira é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem capacidade de produção elevada e consistência na qualidade das frituras. Perfeita para restaurantes com ementas variadas, hotéis com serviço de buffet, ou cozinhas de catering que preparam grandes volumes de alimentos fritos. A sua construção e funcionalidades foram pensadas para suportar o ritmo acelerado de uma cozinha profissional, garantindo batatas fritas crocantes, tempuras leves ou iguarias panadas com um dourado perfeito, satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta fritadeira a gás Linha 900 significa investir em fiabilidade e performance. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma vida útil prolongada como facilita a limpeza e a manutenção das normas HACCP. A eficiência energética, aliada à ampla zona fria, contribui significativamente para a poupança de óleo e para a melhoria da qualidade final dos alimentos. Adicionalmente, o termóstato de segurança avançado e a ignição elétrica com chama piloto protegida oferecem tranquilidade e segurança operacional à sua equipa, elementos cruciais para qualquer gestor de cozinha que preze pela produtividade sem comprometer a segurança.

Perguntas Frequentes

Como a zona fria contribui para a qualidade e poupança de óleo??

A ampla zona fria, localizada no fundo da cuba, recolhe resíduos alimentares que, de outra forma, carbonizariam o óleo. Isto prolonga a vida útil do óleo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e garantindo que os alimentos fritos mantenham sempre um sabor puro e fresco.

Quais as vantagens do sistema de aquecimento a gás com tubos transmissores??

Este sistema proporciona uma transferência de calor altamente eficiente e uniforme, aquecendo rapidamente o óleo. Traduz-se numa recuperação célere da temperatura após a introdução de alimentos, essencial para manter a consistência e crocância das frituras durante todo o serviço.

Como se processa a limpeza e manutenção diária da fritadeira??

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304 e à torneira de drenagem integrada, a limpeza é simplificada. A cuba pode ser facilmente esvaziada e limpa, e as superfícies embutidas minimizam acumulação de sujidade, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

Que opções de cestos estão disponíveis para esta fritadeira??

A fritadeira é fornecida com duas meias cestas, oferecendo flexibilidade para fritar diferentes produtos simultaneamente ou em lotes menores. Adicionalmente, existe a opção de adquirir uma cesta grande para a cuba, ideal para maiores volumes ou itens maiores.

Este modelo cumpre com as normas de segurança para cozinhas profissionais??

Sim, o equipamento integra um termóstato de segurança que atua a 230° C, prevenindo o sobreaquecimento do óleo e potenciais acidentes. A chama piloto protegida e a ignição elétrica também reforçam a segurança operacional, em conformidade com as exigências para equipamentos profissionais.