

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 Profissional a Gás 8L com Móvel Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG8L600E	Modelo:	HRFDG8L600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006789943

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFDG8L600E
EAN	8437006789943
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 8L em aço inox AISI 304, com móvel e zona fria, para máxima eficiência e segurança em cozinhas. Dim: 400x600x1022mm.

Descricao Completa

Para o chef executivo que procura excelência e fiabilidade, a Fritadeira Profissional a Gás 8L com Móvel Linha 600 é o equipamento essencial. Concebida em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência, esta fritadeira industrial garante uma confeção rápida e uniforme, ideal para picos de serviço. A sua ignição elétrica e chama piloto asseguram um arranque imediato e seguro, enquanto a zona fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais e mantendo a qualidade superior dos fritos.

Fritadeira a Gás Profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis (AxLxP)	400x600x1022 mm
Potência a Gás	7,7 kW
Peso Líquido	55 kg
Dimensões do Cesto (CxLxA)	235x240x105 mm
Material de Fabricação	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	1,5 mm
Capacidade da Cuba	8 Litros
Regulação de Temperatura	110° C a 190° C

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira industrial é a escolha perfeita para cozinhas profissionais de restaurantes com alto volume de clientes, hotéis que servem pequenos-almoços e buffets, e serviços de catering que exigem consistência e rapidez. A sua capacidade de 8 litros permite preparar porções generosas de batatas fritas, rissóis, panados e outros alimentos fritos, mantendo o ritmo mesmo nos momentos de maior afluência. O design móvel, com portas e pés ajustáveis, facilita a integração em qualquer layout de cozinha, otimizando o espaço de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga-se pela qualidade e eficiência da sua confeção. Esta fritadeira a gás eleva o padrão de segurança com um termostato que previne temperaturas excessivas do óleo, protegendo o seu investimento e a sua equipa. O sistema de aquecimento por tubos transmissores no interior da cuba garante uma alta eficiência energética, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais. Além disso, a facilidade de limpeza, com torneira de escoamento e cubas em aço inoxidável AISI 304, assegura o cumprimento das rigorosas normas HACCP, essencial para a reputação do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta fritadeira a gás??

A fritadeira tem uma capacidade de cuba de 8 litros, ideal para preparar grandes quantidades de alimentos fritos, como batatas ou rissóis, mantendo a consistência mesmo em serviços de alta demanda.

Como a zona fria contribui para a qualidade dos alimentos e durabilidade do óleo??

A zona fria localizada no fundo da cuba impede que os resíduos alimentares queimem, o que prolonga significativamente a vida útil do óleo e assegura um sabor mais limpo e fresco nos alimentos fritos.

Este equipamento cumpre as normas de segurança para cozinhas profissionais??

Sim, a fritadeira está equipada com um termostato de segurança que atua a 230° C, prevenindo sobreaquecimento do óleo. É fabricada em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

Qual o procedimento recomendado para a limpeza e manutenção da fritadeira??

Para a limpeza diária, utilize a torneira de escoamento para drenar o óleo e, após arrefecimento, desengordurante apropriado para superfícies em aço inox. Assegure que as cubas e os cestos são lavados regularmente para manter a higiene e eficiência.

É possível ajustar a altura da fritadeira para se adaptar à minha cozinha??

Sim, a fritadeira vem equipada com pés ajustáveis em altura, permitindo que a adapte à ergonomia da sua cozinha e garantindo uma superfície de trabalho estável e nivelada.