

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



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás Profissional 12L com Móvel Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG12L750E	Modelo:	HRFDG12L750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006789448

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFDG12L750E
EAN	8437006789448
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de 12L da Linha 700, em inox, para alta performance. Construção robusta, eficiente e segura para operações contínuas.

Descricao Completa

A fritadeira a gás profissional 12L com móvel da Linha 700 é o equipamento essencial para qualquer cozinha que exija eficiência e segurança nas suas operações de fritura. Concebida em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência, esta *deep fryer* garante durabilidade e higiene, fundamentais para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração, otimizando o seu desempenho em momentos de pico.

fritadeira a gás profissional 12l — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x750x1025 mm
Potência a Gás	8,5 kW
Peso Líquido	60 kg
Capacidade	12 litros (1 cuba)
Regulação de Temperatura	110° C a 190° C
Termostato de Segurança	230° C
Acendimento	Elétrico com chama piloto protegida

Cestas Incluídas	1 grande (opção para 2 meias cestas)
Dimensões do Cesto	235x330x105 mm
Cuba	Aço inoxidável AISI 304 com zona fria
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
Drenagem	Válvula de drenagem e tubo desmontável
Filtro de Recuperação de Óleo	Sim (para modelos com móvel/estante)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares e hotéis que necessitam de uma *fryer* robusta para um serviço contínuo. É perfeita para preparar batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos com qualidade superior, mantendo o óleo limpo por mais tempo graças à sua inovadora zona fria, garantindo consistência e sabor em cada porção.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta fritadeira a gás industrial é a sua combinação de alta eficiência energética, que otimiza o consumo de gás e reduz os custos operacionais, e as características de segurança avançadas, como o termostato de 230° C para prevenir sobreaquecimento. A inclusão de um sistema de filtro para recuperação de óleo e a facilidade de drenagem contribuem para uma manutenção simplificada e uma maior durabilidade do óleo, elementos cruciais para a rentabilidade e produtividade do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta fritadeira a gás??

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade para 12 litros de óleo, ideal para estabelecimentos com volume médio de frituras. A alta potência de 8,5 kW assegura uma recuperação rápida da temperatura, mantendo a consistência mesmo em períodos de maior procura.

Como se realiza a manutenção e limpeza diária do equipamento??

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pela válvula de drenagem, que permite escoar o óleo de forma rápida e segura. A zona fria nas cubas ajuda a evitar a carbonização de resíduos, prolongando a vida útil do óleo e simplificando a higienização diária.

Quais as vantagens da zona fria nas cubas??

A zona fria, localizada no fundo da cuba, acumula os resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura, impedindo que estes se queimem e deteriorem o óleo. Isto resulta num óleo mais limpo e com maior durabilidade, melhorando a qualidade final dos alimentos fritos e reduzindo os custos com a sua substituição.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento??

A fritadeira a gás de 12L da Linha 700 é perfeitamente adequada para restaurantes de média dimensão, cafés com serviço de refeições e snack-bares que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade única torna-a versátil para diversas ementas, desde acompanhamentos a pratos principais.

Quais as características de segurança que possui??

Este modelo integra um termostato de segurança que atua a 230° C, prevenindo o sobreaquecimento do óleo e garantindo a proteção do equipamento e do operador. O acendimento elétrico com chama piloto protegida aumenta a segurança na operação diária, minimizando riscos em ambientes de trabalho intensivo.