

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



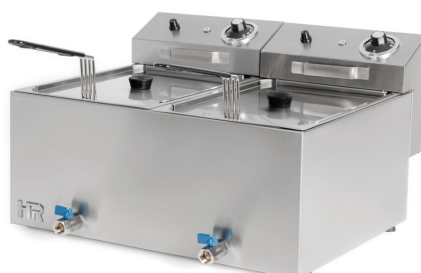
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica 2x10L com Torneira, Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LARC	Modelo:	HRFD10L10LARC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794657

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LARC
EAN	8437006794657
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 2x10L para alta produção, com duplo tanque em inox e torneira de drenagem, garantindo eficiência e segurança na sua cozinha.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e segurança, a fritadeira elétrica dupla de 2x10 litros com torneira é a solução ideal. Concebida para lidar com o volume exigente da restauração, este equipamento assegura uma fritura consistente e de alta qualidade, minimizando o tempo de preparação e otimizando a produtividade da sua equipa, crucial em períodos de pico de serviço.

fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Capacidade	2 x 10 Litros
Potência Elétrica	5,5 + 5,5 KW (230 V)
Dimensões do Equipamento (CxLxA)	541 x 520 x 325 mm
Dimensões do Cesto (CxLxA)	220 x 280 x 100 mm
Peso	22 kg
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 304
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável 230° C (20A)

Contator	20A
Funcionalidades Adicionais	Torneira de drenagem, Indicador de nível de óleo MAX-MIN, Resistência em aço inoxidável polido, Piloto LED âmbar.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de elevado desempenho é perfeita para restaurantes com grande volume de serviço, cozinhas de catering e hotéis que necessitam de preparar grandes quantidades de fritos de forma rápida e eficiente. A sua configuração de dupla cuba permite a preparação simultânea de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando a gestão do tempo durante o "rush" do almoço ou jantar. Ideal para batatas fritas, rissóis, panados, e outros petiscos, mantendo sempre a qualidade crocante desejada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste equipamento distingue-se pela sua robustez e capacidade de resposta em ambientes de restauração intensiva. Ao contrário de modelos mais simples, possui um tanque profundo em aço inox AISI 304 com uma vasta área fria, que prolonga a vida útil do óleo ao permitir que resíduos se depositem sem queimar. A presença de uma torneira de drenagem facilita substancialmente a limpeza e manutenção, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP e para a eficiência operacional. Os termostatos de alta precisão e segurança garantem um controlo rigoroso da temperatura, essencial para a qualidade da fritura e a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como a área fria do tanque contribui para a qualidade dos fritos e a durabilidade do óleo??

A área fria na base do tanque permite que os resíduos alimentares se depositem abaixo da zona de aquecimento, impedindo que queimem e contaminem o óleo. Isso resulta em fritos com sabor mais puro e prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos de substituição.

Qual a vantagem de ter duas cubas de 10 litros em vez de uma cuba maior??

As duas cubas independentes permitem fritar diferentes alimentos simultaneamente, evitando a transferência de sabores (ex: peixe e batatas). Além disso, oferece flexibilidade para operar apenas uma cuba em períodos de menor demanda, economizando energia.

Este equipamento é adequado para um restaurante com serviço contínuo??

Sim, a sua potência combinada de 11 KW, os termostatos de alta capacidade e os tanques em aço AISI 304 tornam-no ideal para um serviço contínuo, garantindo a recuperação rápida da temperatura

e a consistência da fritura mesmo em picos de produção.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção diária para garantir a higiene??

Diariamente, após o arrefecimento, o óleo deve ser drenado pela torneira e filtrado. Os tanques em aço inoxidável AISI 304 devem ser limpos com detergente neutro e água quente, prestando atenção à área fria e às resistências (quando arrefecidas) para remover quaisquer depósitos.

Quais as normas de segurança relevantes para a operação desta fritadeira??

A fritadeira está equipada com termostatos de trabalho e segurança que controlam a temperatura do óleo e previnem o sobreaquecimento. É essencial seguir as instruções do fabricante para a utilização segura, incluindo o nível correto de óleo e as práticas de manutenção, em conformidade com as normas CE e HACCP para equipamentos de confeitaria alimentar.