

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 Industrial Dupla Elétrica 2x10L

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LARS	Modelo:	FD10L10LARS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794527

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10L10LARS
EAN	8437006794527
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica dupla com 2x10L, ideal para alta performance. Cuba em aço inox e termóstato de segurança para resultados perfeitos e seguros.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta fritadeira profissional de alta capacidade garante uma performance excepcional e resultados consistentes. Com os seus dois cubas independentes de 10 litros cada, permite-lhe gerir diferentes alimentos em simultâneo sem contaminação de sabores. A sua construção robusta em aço inoxidável e os sistemas de segurança integrados asseguram uma operação fiável e duradoura, otimizando o seu fluxo de trabalho e a qualidade das suas confeções.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a escolha perfeita para cozinhas profissionais de restaurantes, snack-bares, take-aways e estabelecimentos hoteleiros que procuram eficiência e versatilidade. A capacidade de fritar grandes volumes de batatas, peixe, frango ou outros fritos, mantendo a temperatura ideal e a qualidade do óleo por mais tempo, traduz-se em economia de custos e satisfação do cliente. A sua conceção facilita a limpeza e manutenção diárias, um fator crucial em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	2 x 10 Litros
Potência	5.5 kW

Característica	Detalhe
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	24 kg
Temperatura de Operação	50 - 195 °C
Termóstato de Segurança	Rearmável 230°C, 20A
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 304 (embutida)
Material da Resistência	Aço inoxidável polido
Indicador de Funcionamento	Piloto LED metálico
Dimensões Globais (LxPxA)	534x470x325h mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata desta fritadeira e que tipo de alimentos posso preparar?

Esta fritadeira possui uma capacidade total de 20 litros, dividida em duas cubas de 10 litros cada. É ideal para fritar uma vasta gama de alimentos como batatas fritas, rissóis, croquetes, frango e peixe, permitindo cozinhar diferentes itens em simultâneo.

Quais as características de segurança que este equipamento oferece?

O equipamento está equipado com um termóstato de segurança rearmável a 230°C e um contactor de 20A, garantindo uma operação segura e prevenindo o sobreaquecimento. Esta funcionalidade é crucial para a tranquilidade e proteção no ambiente de cozinha.

De que material são feitas as cubas e quais os benefícios?

As cubas são fabricadas em aço inoxidável AISI 304 embutido, um material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade. Este material também facilita a higiene e limpeza, assegurando a conformidade com as normas alimentares.

É adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais?

Esta fritadeira é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, snack-bares, cafetarias e take-aways. A sua alta performance e capacidade dupla tornam-na ideal para negócios com elevado volume de produção.

Como é feita a limpeza e manutenção do aparelho?

A cuba embutida e a zona fria ampla simplificam significativamente o processo de limpeza. As resistências em aço inoxidável polido e as cestas de alta qualidade também contribuem para uma manutenção fácil e eficaz, promovendo a lonoridade do equipamento.