

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 Elétrica 10L - Linha 550/600 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L300	Modelo:	HRFD10L300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780094

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L300
EAN	8437006780094
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de 10L ideal para otimizar frituras em cozinhas profissionais. Controle de temperatura preciso e fácil limpeza para alta eficiência diária.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica 10L** é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que exija eficiência e qualidade nas frituras. Concebida para um desempenho robusto e contínuo, esta unidade permite uma preparação ágil de batatas fritas, croquetes, rissóis e outros alimentos, mantendo a consistência e o sabor que os seus clientes esperam. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade, higiene e uma integração perfeita em ambientes de restauração movimentados.

fritadeira elétrica 10l — Características Técnicas

Capacidade do Tanque	10 Litros
Potência Elétrica	4,2 kW
Dimensões Úteis (C x L x A)	300 x 500 x 356 mm
Dimensões do Cesto (C x L x A)	220 x 280 x 100 mm
Peso Líquido	12 kg
Material	Tanque e chassis em aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	230° C (20A, reajustável)

Resistência	Aço inoxidável polido
Drenagem	Torneira de drenagem integrada
Indicadores Luminosos	LEDs metálicos (laranja para resistência, vermelha para falha de segurança, verde para conexão)
Contactora	20A

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de pequeno a médio porte, snack-bars, cafés e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma solução de fritura fiável e de média capacidade. A sua performance consistente é ideal para lidar com o volume de pedidos durante as horas de ponta do almoço ou jantar, permitindo uma rápida rotação de produtos e garantindo que os alimentos são servidos crocantes e no ponto. A facilidade de operação e limpeza torna-a numa mais-valia para equipas de cozinha que procuram otimizar os seus processos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir nesta fritadeira é apostar na durabilidade e na segurança. A construção integral em aço inoxidável e a resistência polida não só facilitam a limpeza diária, mas também asseguram uma vida útil prolongada do equipamento, mesmo sob uso intensivo. A inclusão de um termostato de segurança reajustável e as luzes LED de monitorização fornecem tranquilidade operacional ao seu pessoal de cozinha, minimizando riscos e otimizando a manutenção da temperatura do óleo, essencial para a qualidade das frituras e para o cumprimento das normas HACCP. É uma solução que entrega valor em termos de rendimento e custo-benefício.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira??

Esta fritadeira possui um tanque de 10 litros, o que é ideal para operações de volume médio. O seu cesto de 220x280x100 mm permite a fritura simultânea de quantidades consideráveis de alimentos, otimizando o tempo de confeção.

Como é feita a manutenção e limpeza diária do equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao tanque e chassis em aço inoxidável e às linhas curvas que evitam acumulação de resíduos. Inclui uma torneira de drenagem para esvaziamento rápido do óleo, facilitando a higienização completa e regular.

Quais são as características de segurança que possui??

O equipamento está dotado de um termostato de trabalho regulável até 195° C e um termostato de segurança reajustável de 230° C para prevenir sobreaquecimento. As luzes indicadoras LED informam o estado de funcionamento da resistência e eventuais falhas do termostato de segurança.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado??

Com dimensões úteis de 300x500x356h mm, esta fritadeira de bancada foi concebida para otimizar o espaço em cozinhas com áreas restritas. É uma solução compacta que não compromete a capacidade de fritura necessária para um serviço eficiente.

Quais os requisitos elétricos para a instalação??

Esta fritadeira elétrica opera com uma potência de 4,2 kW e inclui um contactor de 20A. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança elétrica locais.