

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 rápido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional 10L Alto Desempenho

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LAR300	Modelo:	HRFD10LAR300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780087

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10LAR300
EAN	8437006780087
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L, alto desempenho e construção em aço inoxidável. Ideal para restauração, garante frituras perfeitas e segurança.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica profissional** de 10 litros com alto desempenho é a solução ideal para cozinhas exigentes que procuram eficiência, segurança e resultados de fritura perfeitos. Concebida para um serviço contínuo e elevada produtividade, este equipamento robusto assegura uma recuperação rápida de temperatura, crucial durante os períodos de maior afluxo. Com a sua construção em aço inoxidável e controlos precisos, otimiza a confeção de fritos, garantindo a qualidade da ementa e a satisfação do cliente.

Fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Capacidade	10 Litros
Potência Elétrica	5,5 kW
Dimensões Úteis	300 x 550 x 356 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Dimensões do Cesto	220 x 280 x 100 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Peso Líquido	14 kg
Material do Tanque e Chassis	Aço inoxidável
Material da Resistência	Aço inoxidável polido

Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	230° C (20A, reajustável)
Contator	Duplo de 40A (modelos Alto Desempenho)
Torneira de Drenagem	Sim
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Luzes Indicadoras	Funcionamento (laranja), Falha Termostato (vermelha), Conexão (verde)
Design para Limpeza	Linhas curvas

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos na restauração, desde restaurantes movimentados e snack-bares a cantinas empresariais e cozinhas de hotelaria. A sua capacidade de 10 litros é ideal para gerir volumes médios a altos de produção, permitindo a confeção de batatas fritas crocantes, anéis de cebola, rissóis e outros fritos com consistência e rapidez. A alta performance garante que mesmo em horas de ponta, a qualidade do produto final não é comprometida.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta fritadeira elétrica significa investir em durabilidade e segurança operacional. Os contadores duplos de 40A, uma característica dos modelos de Alto Desempenho, garantem uma maior robustez e longevidade do equipamento, minimizando a necessidade de manutenção. A presença de termostatos de trabalho e de segurança, ambos reajustáveis, oferece um controlo rigoroso sobre a temperatura do óleo, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo a segurança alimentar. Além disso, o design com linhas curvas e a torneira de drenagem simplificam a limpeza diária, um fator crucial para a higiene da sua cozinha e conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real desta fritadeira para um serviço intenso??

Esta fritadeira possui uma capacidade de 10 litros, sendo ideal para cozinhas com volume de serviço médio a alto. A sua potência de 5,5 kW e contadores duplos de 40A garantem uma rápida recuperação de temperatura, essencial para manter a produção em picos de demanda.

Como se processa a limpeza e manutenção deste equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao tanque e chasis em aço inoxidável e às linhas curvas que evitam o acumular de sujidade. A torneira de drenagem facilita a remoção do óleo, tornando a higienização mais rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza diária para prolongar a vida útil do equipamento.

Quais as características de segurança que a fritadeira integra??

O equipamento está equipado com um termostato de trabalho ajustável até 195°C e um termostato de segurança reajustável a 230°C. Possui também luzes indicadoras para funcionamento, falha do termostato e boa conexão, alertando a equipa para qualquer anomalia e garantindo uma operação segura.

As cestas são incluídas e qual a sua qualidade??

Sim, as cestas são fornecidas com a fritadeira e são da mais alta qualidade, concebidas para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais. As suas dimensões de 220x280x100 mm permitem uma boa imersão e otimização do espaço de fritura.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

É particularmente indicado para restaurantes, snack-bars, e cozinhas de hotelaria que necessitem de uma fritadeira de bancada de alta performance e durabilidade. A sua conceção robusta e facilidade de manutenção tornam-no um ativo valioso para qualquer cozinha profissional focada na eficiência e qualidade.