

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



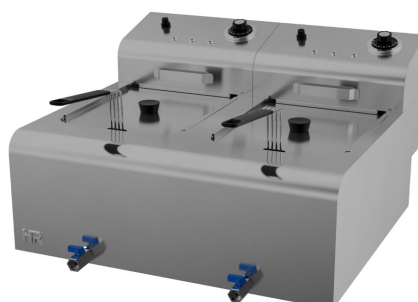
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Industrial 2x10L Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LTRIF600	Modelo:	HRFD10L10LTRIF600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780131

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LTRIF600
EAN	8437006780131
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial trifásica de 2x10L, ideal para cozinhas profissionais que exigem alta performance e versatilidade na confecção de fritos.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais de elevado volume, esta fritadeira elétrica industrial com dupla cuba de 10 litros cada revoluciona a eficiência no seu espaço de confecção. Com alimentação trifásica e 6 kW de potência, permite fritar grandes quantidades de alimentos rapidamente, assegurando resultados crocantes e uniformes. A configuração com dois tanques independentes oferece uma flexibilidade sem igual, ideal para preparar diferentes itens, como batatas fritas e peixe, sem contaminação de sabores ou odores, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo.

Fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Industrial Dupla
Capacidade das Cubas	2 x 10 Litros
Potência Elétrica	6 kW
Alimentação	Trifásica
Dimensões Úteis (LxPxA)	600x550x356h mm
Peso Líquido	25 kg

Dimensões do Cesto	220x280x100 mm
Material do Tanque e Chassi	Aço Inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Reajustável 230° C (20A)
Contatores	Duplos de 40A
Drenagem de Óleo	Torneira de drenagem integrada
Facilidade de Limpeza	Design com linhas curvas

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um desempenho robusto e contínuo. Perfeita para restaurantes de grande movimento, snack-bares, hotéis com serviço de buffet e cantinas empresariais. A sua capacidade dupla permite a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos variados, desde as clássicas batatas fritas e rissóis, a tempuras e outros fritos específicos, garantindo um serviço rápido e de qualidade, mesmo durante as horas de ponta.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta fritadeira dupla significa investir em durabilidade e segurança para a sua cozinha. A construção integral em aço inoxidável assegura uma limpeza fácil e resistência à corrosão, crucial em ambientes exigentes. Os termostatos de trabalho ajustáveis garantem precisão na temperatura do óleo, resultando em fritos perfeitos, enquanto o termostato de segurança reajustável oferece proteção adicional contra sobreaquecimento. A inclusão de contatores duplos de 40A nos modelos trifásicos sublinha a robustez do equipamento, preparado para lidar com as exigências de um serviço contínuo e intenso.

Perguntas Frequentes

Como otimizar o consumo de energia desta fritadeira trifásica??

Para otimizar o consumo, utilize apenas a cuba necessária nos períodos de menor demanda e certifique-se de que o óleo está sempre no nível MAX-MIN indicado para uma transferência de calor eficiente. A potência de 6 kW e o sistema trifásico são concebidos para eficiência em cargas elevadas.

Qual a capacidade de produção horária expectável??

Com duas cubas de 10L e 6 kW de potência, a fritadeira foi desenhada para uma produção contínua. Embora a taxa exata varie com o tipo de alimento, pode esperar um rendimento elevado para satisfazer a demanda em cozinhas movimentadas.

Como realizar a manutenção e limpeza??

A manutenção diária inclui a drenagem do óleo através da torneira, facilitando a remoção de resíduos. As linhas curvas do tanque e o chassi em aço inoxidável simplificam a limpeza com detergentes específicos para equipamento de cozinha, garantindo a higiene.

É adequada para fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente??

Sim, a fritadeira possui duas cubas independentes, cada uma com 10 litros de capacidade. Esta característica permite fritar diferentes alimentos, como legumes e carne, em simultâneo sem misturar sabores, crucial para ementas diversificadas.

Que normas de segurança e higiene cumpre??

Fabricada em aço inoxidável, a fritadeira adere a rigorosos padrões de higiene alimentar, facilitando a desinfecção. Inclui um termostato de segurança reajustável a 230°C, que previne o sobreaquecimento, assegurando a segurança operacional em conformidade com as diretrizes de cozinhas profissionais.