

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 8L Alto Desempenho Linha 550

Informações do Produto

SKU:	HRFD8LAR300	Modelo:	HRFD8LAR300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780049

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8LAR300
EAN	8437006780049
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de 8 litros, alto desempenho e construção robusta em inox. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, garantindo frituras perfeitas e eficiência.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira elétrica de 8 litros oferece a capacidade e a potência necessárias para um serviço contínuo. Com a sua construção em aço inoxidável e características de alto desempenho, garante resultados de fritura excepcionais, desde batatas a dourados, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo no seu restaurante.

fritadeira elétrica 8l — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Construção	Tanque e chassi em aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C, 20A
Termostato de Segurança	20A 230° C reajustável
Elemento de Aquecimento	Resistência em aço inoxidável polido
Contactores	Duplos de 40A (modelos Alto Desempenho)
Controlo	Indicador de nível de óleo MAX-MIN, Luzes LED metálicas
Drenagem	Torneira de drenagem integrada

Dimensões Úteis (LxPxA)	300x550x356 mm
Potência Elétrica	5,5 kW
Peso Líquido	12 kg
Dimensões do Cesto (LxPxA)	220x240x100 mm
Linha	550 / 600

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, cafetarias e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável para fritar uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas a tempuras e croquetes. A sua capacidade de 8 litros e o alto desempenho com contactores duplos de 40A asseguram uma rápida recuperação da temperatura do óleo, crucial para manter a qualidade dos fritos durante picos de procura, como o rush do almoço ou o serviço de jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta fritadeira elétrica significa investir em durabilidade e eficiência operacional. O seu design com linhas curvas e a torneira de drenagem facilitam imenso a limpeza diária, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP na sua cozinha. Além disso, a robustez do aço inoxidável e os termostatos de precisão garantem uma vida útil prolongada e um controlo exato da confeção, minimizando o desperdício de óleo e maximizando o rendimento por hora.

Perguntas Frequentes

O que significa "Alto Desempenho" nesta fritadeira??

O termo "Alto Desempenho" refere-se à inclusão de contactores duplos de 40A, que permitem um aquecimento mais rápido e uma recuperação térmica superior. Isso é essencial para manter a temperatura do óleo constante mesmo com grandes volumes de produto, garantindo frituras uniformes e estaladiças.

Quais as características de segurança deste equipamento??

A fritadeira integra um termostato de trabalho ajustável e um termostato de segurança reajustável de 230º C para prevenir sobreaquecimento. Conta ainda com luzes LED que indicam o funcionamento da resistência, falha do termostato de segurança e boa conexão elétrica, providenciando feedback visual imediato.

Como se processa a limpeza e manutenção diária da fritadeira??

A limpeza é facilitada pelo tanque e chassi em aço inoxidável com linhas curvas, que minimizam o acumular de resíduos. A torneira de drenagem permite a remoção rápida e segura do óleo, e a resistência em aço inoxidável polido contribui para uma limpeza eficiente após cada utilização.

Quais as dimensões da fritadeira e do cesto??

A fritadeira apresenta dimensões úteis de 300x550x356mm (largura, profundidade, altura), tornando-a compacta para diversas configurações de cozinha. O cesto, concebido para uma utilização intensa, tem 220x240x100mm (largura, profundidade, altura).

É possível controlar o nível de óleo e a temperatura de forma precisa??

Sim, o equipamento dispõe de um indicador de nível de óleo MAX-MIN para uma gestão eficiente do volume de óleo. O termostato de trabalho é ajustável até 195° C, permitindo um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de alimentos e pontos de fritura desejados.