

# Ficha Técnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido  
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Fritadeira Elétrica 8L+8L – Alto Desempenho

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | HRFD8L8LARS | Modelo: | HRFD8L8LARS   |
| Marca: | HRFAINCA    | EAN:    | 8437006794374 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HRFAINCA      |
| Modelo         | HRFD8L8LARS   |
| EAN            | 8437006794374 |
| Capacidade (L) | 7-10 L        |
| Energia        | Elétrico      |
| Instalação     | De Bancada    |

|          |            |
|----------|------------|
| Linha    | 550, 600   |
| Potência | 8–15 kW    |
| Tipo     | Fritadeira |

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla com cubas de 8L, ideal para alta produtividade em cozinhas profissionais. Potência de 11 kW para resultados rápidos e consistentes.

### Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta **fritadeira elétrica dupla** com capacidade de 8L+8L oferece uma performance robusta e resultados de fritura consistentes. É o equipamento essencial para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida que procuram otimizar a confecção de fritos, garantindo rapidez no serviço e prolongando a vida útil do óleo graças à sua zona fria profunda.

#### fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

|                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| Tipo de Equipamento        | Fritadeira Elétrica Dupla        |
| Capacidade das Cubas       | 8 Litros + 8 Litros              |
| Termostato de Trabalho     | Regulável até 195° C, 20A        |
| Termostato de Segurança    | Resetável a 230° C, 20A          |
| Material do Tanque         | Aço inox AISI 304 com zona fria  |
| Indicador de Nível de Óleo | MAX-MIN                          |
| Resistência                | Aço inoxidável polido            |
| Contactora                 | 20A (40A para modelos AR e TRIF) |

|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Piloto Indicador           | LED âmbar (operação de resistência) |
| Dimensões Úteis (AxLxP)    | 541x430x325 mm                      |
| Potência Elétrica          | 5.5 + 5.5 KW / 230 V (11 kW total)  |
| Peso                       | 18 kg                               |
| Dimensões do Cesto (AxLxP) | 220x240x100 mm                      |

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para ambientes de restauração de médio e grande volume, onde a eficiência e a qualidade das frituras são cruciais. Desde restaurantes com ementas variadas, que necessitam de fritar diferentes alimentos simultaneamente sem contaminação de sabores, a estabelecimentos de comida rápida que exigem uma resposta ágil durante os picos de serviço. A sua potência e as cubas independentes são ideais para otimizar o fluxo de trabalho e reduzir o tempo de espera do cliente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta fritadeira significa investir em durabilidade e segurança. O tanque profundo em aço inox AISI 304, com uma zona fria generosa, minimiza a carbonização de resíduos alimentares, prolongando significativamente a vida útil do óleo e mantendo a qualidade dos seus fritos. Os dois termostatos de controlo — um de trabalho regulável e outro de segurança resetável — oferecem dupla proteção contra sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e eficiente para a sua equipa. A potência combinada de 11 kW garante que a temperatura de trabalho é rapidamente recuperada, mesmo em utilização intensiva.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem de ter duas cubas de 8L??

A configuração de cuba dupla permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, otimizando a produção e o serviço em momentos de alta demanda. Permite também preparar grandes volumes ou manter o óleo de uma cuba fresco enquanto a outra está em uso.

### Como os termostatos de segurança e trabalho garantem a operação segura??

O termostato de trabalho mantém a temperatura desejada até 195°C para frituras precisas. O termostato de segurança, que se reativa manualmente e atua a 230°C, corta a energia em caso de sobreaquecimento, prevenindo riscos e protegendo o equipamento.

**Qual a importância da zona fria no tanque de aço inox AISI 304??**

*A zona fria no fundo do tanque acumula resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura, impedindo que queimem e se misturem com o óleo limpo. Isso resulta em frituras mais saborosas, com menos sabor a queimado, e estende a durabilidade do óleo.*

**Como se processa a limpeza do equipamento, dado que não possui torneira de escoamento??**

*Apesar de não ter torneira, o tanque em aço inox AISI 304 de parede lisa permite uma limpeza eficaz. Após arrefecimento do óleo, este pode ser removido cuidadosamente para um recipiente adequado. As resistências rebatíveis facilitam o acesso e a limpeza interna das cubas e da zona fria.*

**Este modelo é adequado para uma utilização contínua em cozinhas de alta demanda??**

*Sim, com uma potência total de 11 kW e contactores de 20A (ou 40A, dependendo do modelo), esta fritadeira foi concebida para suportar o ritmo intenso das cozinhas profissionais. A sua construção robusta e capacidade de recuperação rápida de temperatura garantem um desempenho fiável em serviço contínuo.*