

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 8L+8L | Linha 550/600 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L8L600	Modelo:	HRFD8L8L600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780070

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8L8L600
EAN	8437006780070
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com duas cubas de 8 litros, ideal para restauração rápida e cozinhas com elevada exigência de produção.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que demandam versatilidade e eficiência, esta fritadeira elétrica dupla de 8L+8L é a solução ideal. Concebida em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração movimentados. Com duas cubas independentes, permite-lhe fritar diferentes alimentos simultaneamente, evitando a contaminação de sabores e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A precisão no controlo da temperatura assegura uma cozedura uniforme e crocante, elevando a qualidade dos seus pratos fritos.

fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

Capacidade Total	16 Litros (2 x 8 Litros)
Potência Elétrica	7.6 kW (3,8 kW + 3,8 kW)
Dimensões Úteis (AxLxP)	356 x 600 x 500 mm
Dimensões do Cesto (LxPxA)	220 x 240 x 100 mm
Peso Líquido	18 kg
Material do Tanque e Chassis	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato de trabalho regulável até 195° C (20A)

Segurança	Termóstato de segurança reajustável 230° C (20A)
Funcionalidades Adicionais	Torneira de drenagem, indicador de nível de óleo MAX-MIN
Resistência	Aço Inoxidável Polido
Indicadores LED	Funcionamento da resistência (laranja), falha no termóstato de segurança (vermelho), conexão (verde)
Design	Linhas curvas para facilitar a limpeza

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de cuba dupla é um ativo indispensável em qualquer restaurante, snack-bar ou cozinha de hotel que necessite de agilidade no serviço. Perfeita para gerir o rush do almoço ou do jantar, permite a confeção de batatas fritas e outros fritos em simultâneo com pastéis de bacalhau, rissóis ou panados, sem misturar aromas. É ideal para cozinhas com ementas variadas, onde a rapidez na preparação e a qualidade do produto final são cruciais para a satisfação do cliente e para a rentabilidade do negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira elétrica distingue-se pela sua capacidade de resposta a elevadas exigências de produção. Ao contrário de modelos de cuba única, as suas duas cubas de 8 litros, com termostatos independentes, oferecem uma flexibilidade operacional inigualável, permitindo diferentes temperaturas para distintos tipos de alimentos. O design pensado para a limpeza, com linhas curvas e torneira de drenagem, minimiza o tempo de inatividade e garante a conformidade com as normas de higiene, cruciais para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como posso otimizar a vida útil do óleo de fritura??

Para prolongar a vida útil do óleo, utilize a torneira de drenagem regularmente para filtrar os resíduos e evite sobrecarregar as cubas, mantendo sempre o nível de óleo entre o MAX e o MIN indicados. O controlo preciso da temperatura de trabalho também contribui para um menor desgaste do óleo.

É possível fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo??

Sim, o design de cuba dupla permite fritar alimentos distintos em cada cuba, com controlo de temperatura independente. Isto é ideal para evitar a mistura de sabores e odores, como batatas fritas

numa cuba e produtos panados na outra.

Que cuidados de limpeza são recomendados para esta fritadeira??

As linhas curvas do tanque e o aço inoxidável facilitam a limpeza diária. Após esvaziar o óleo pela torneira de drenagem, as cubas e os elementos podem ser limpos com detergente suave e água, garantindo que todas as superfícies estejam secas antes do próximo uso.

Qual a importância do termostato de segurança de 230° C??

O termostato de segurança de 230° C reajustável é uma funcionalidade crítica que previne o sobreaquecimento excessivo do óleo, protegendo o equipamento e minimizando riscos de segurança na cozinha. A luz vermelha indica quando este termostato foi ativado.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

Com a sua capacidade e potência combinadas de 7.6 kW, este equipamento é perfeito para restaurantes de dimensão média a grande, snack-bares movimentados, refeitórios ou serviços de catering que necessitam de uma produção contínua e diversificada de fritos.