

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.



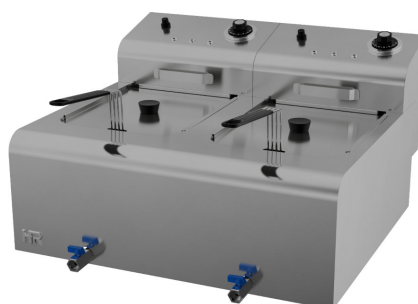
Acesso rapido
ao produto

Fritadeira Elétrica Profissional Dupla 8L+8L Alto Desempenho

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L8LAR600	Modelo:	HRFD8L8LAR600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780063

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8L8LAR600
EAN	8437006780063
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional dupla de 8L+8L com alto desempenho, ideal para cozinhas de grande volume. Controlo preciso de temperatura e fácil limpeza.

Descricao Completa

Aumente significativamente a eficiência da sua cozinha profissional com a **Fritadeira Elétrica Profissional Dupla de 8L+8L Alto Desempenho**. Este equipamento foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos de restauração de alto volume, garantindo uma produção rápida e consistente de alimentos fritos, mantendo a qualidade superior. A sua configuração de cubas duplas permite a confeção simultânea de diferentes produtos ou a separação de óleos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Fritadeira Elétrica Profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis	600x550x356h mm
Potência Elétrica Total	11 kW (5,5 kW + 5,5 kW)
Peso Unitário Líquido	22 kg
Dimensões do Cesto	220x240x100 mm (por cesto)
Capacidade por Cuba	8 Litros
Material	Aço inoxidável (tanque e chassis)
Controlo de Temperatura	Termostato de trabalho ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Reajustável 230° C (20A)

Sistema Elétrico	Contatores duplos de 40A (modelos Alto Desempenho)
Funcionalidades Adicionais	Torneira de drenagem, Indicador de nível de óleo MAX-MIN, Resistência em aço inoxidável polido, Luzes LED metálicas

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bars, hotéis e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento robusto e fiável para frituras. Perfeita para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes, peixe panado, e outros fritos que exigem um controlo preciso da temperatura e uma rápida recuperação. A capacidade de 8 litros por cuba é adequada para gerir picos de serviço, permitindo à sua equipa manter a velocidade e a qualidade da ementa sem comprometer a eficiência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção integral em aço inoxidável e design com linhas curvas, esta fritadeira industrial não só garante durabilidade e higiene, mas também facilita a limpeza diária, um fator crítico em qualquer cozinha profissional. Os seus termostatos de trabalho e de segurança independentes, combinados com resistências de aço inoxidável polido e contatores duplos de 40A, asseguram uma gestão térmica excecional e uma recuperação de temperatura quase instantânea, crucial para a consistência dos alimentos. Este sistema de alto desempenho traduz-se em menor consumo de óleo e maior vida útil do equipamento, representando um investimento inteligente para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção ideais da fritadeira??

O design com linhas curvas e a construção em aço inoxidável facilitam a limpeza. Recomenda-se o esvaziamento regular do óleo através da torneira de drenagem e a limpeza das cubas com produtos específicos para inox, seguindo as normas HACCP para higiene.

Qual a capacidade real de produção e para que tipo de estabelecimento é recomendada??

Com duas cubas de 8 litros, a fritadeira permite uma produção versátil e de elevado volume. É ideal para restaurantes, snack-bars e estabelecimentos de restauração que servem muitos clientes e necessitam de agilidade na confeção de fritos diversos.

Qual a função dos termostatos de trabalho e de segurança??

O termostato de trabalho ajusta a temperatura de confecção até 195°C para precisão. O termostato de segurança, reajustável a 230°C, previne o sobreaquecimento, protegendo o equipamento e garantindo a segurança operacional da sua cozinha.

Este equipamento consome muita energia??

Com uma potência de 5,5 kW por cuba (total 11 kW), otimizado com contadores duplos de 40A para alto desempenho, a fritadeira foi concebida para uma recuperação rápida da temperatura, o que minimiza o consumo energético prolongado e otimiza a eficiência.

Posso fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente??

Sim, a configuração de cubas duplas (8L+8L) é perfeita para isso. Permite-lhe usar óleos distintos ou preparar itens diferentes ao mesmo tempo, evitando a transferência de sabores e agilizando o serviço durante períodos de grande afluência.