

# 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

## Fritadeira Elétrica de Bancada 6+6L - Modelo FD6L6L

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HRFD6L6L | Modelo: | FD6L6L        |
| Marca: | HRFAINCA | EAN:    | 8437006768078 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HRFAINCA      |
| Modelo         | FD6L6L        |
| EAN            | 8437006768078 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Energia        | Elétrico      |
| Instalação     | De Bancada    |

|          |                 |
|----------|-----------------|
| Linha    | 550, 600        |
| Potência | Até 3 kW        |
| Tensão   | 230V Monofásico |
| Tipo     | Fritadeira      |

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada 6+6L, ideal para otimizar a confecção e oferecer máxima versatilidade em cozinhas profissionais. Potência 3kW.

## Descricao Completa

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com a **Fritadeira Elétrica Dupla de Bancada 6+6L**. Concebida para restaurantes, snack-bares e serviços de catering, este equipamento robusto permite preparar uma variedade de fritos simultaneamente, sem contaminação de sabores. O aparelho de fritar profissional é ideal para o Chef Executivo que procura agilidade no serviço e o Diretor de F&B que valoriza a durabilidade e segurança no dia-a-dia da confecção de alimentos.

### Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

A integração deste equipamento de fritura de 6+6L oferece benefícios tangíveis para o seu negócio. Com duas cubas independentes, é possível gerir fluxos de trabalho intensos, mantendo a qualidade dos alimentos e a crocância desejada. O seu design compacto, mas de alta capacidade, otimiza o espaço da bancada, crucial em cozinhas com área limitada. A construção em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e conformidade com as normas de higiene alimentar, enquanto o termostato de segurança rearmável protege contra sobreaquecimento, assegurando a operação segura.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de elevado desempenho é a solução perfeita para a confecção rápida de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos em grandes volumes. É indispensável durante a hora de ponta do almoço ou jantar, num restaurante com ementa variada, ou para a preparação de itens de menu que exigem temperaturas de óleo distintas, como peixe e carne. A sua versatilidade torna-a um ativo valioso para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu menu de fritos e servir os clientes com rapidez e consistência.

### Características Técnicas

|                                     |                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Capacidade Total                    | 12 Litros (2x6L)                                            |
| Potência                            | 3 kW                                                        |
| Voltagem                            | 230 V                                                       |
| Frequência                          | 50/60 Hz                                                    |
| Temperatura de Funcionamento        | 50 - 195 °C                                                 |
| Dimensões Externas (LxPxA)          | 531x360x310h mm                                             |
| Dimensões Cuba (Individual, LxPxA)  | 212x272x196h mm                                             |
| Dimensões Cesto (Individual, LxPxA) | 210x210x100h mm                                             |
| Peso                                | 12 kg                                                       |
| Material Cuba e Chassi              | Aço inoxidável                                              |
| Termostato de Segurança             | Rearmável 230°C de 20A                                      |
| Resistência                         | Aço inoxidável polido                                       |
| Indicadores                         | Nível de óleo MAX-MIN, Piloto metálico LED de funcionamento |
| Contactor                           | Inclui contactor 20A                                        |

### Perguntas Frequentes

**1. Qual a principal vantagem de uma fritadeira dupla em comparação com uma simples?**

A fritadeira dupla permite cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem misturar sabores, otimizando o tempo e a versatilidade da sua cozinha. É ideal para estabelecimentos com ementas variadas ou alto volume de pedidos de fritos.

**2. Este equipamento é fácil de limpar e manter?**

Sim, graças à sua construção integral em aço inoxidável e às cubas removíveis, a limpeza é simplificada, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do aparelho. O design robusto também minimiza a necessidade de manutenção frequente.

**3. Que tipo de segurança oferece este modelo?**

Incorpora um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento, assegurando uma operação mais segura para a sua equipa. O piloto LED indicador de funcionamento também fornece feedback visual imediato sobre o estado da fritadeira.

**4. Quais as dimensões ideais para a sua instalação numa bancada?**

Com dimensões de 531x360x310h mm, esta fritadeira foi concebida para encaixar eficientemente em bancadas de cozinha profissionais, mesmo em espaços mais compactos. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a ventilação e segurança.

**5. Posso utilizar cestos de fritura de diferentes tamanhos?**

Este modelo inclui cestos de alta qualidade com dimensões de 210x210x100h mm, desenhados para se ajustar perfeitamente às cubas de 6 litros. Recomenda-se a utilização dos cestos fornecidos para garantir o desempenho e a segurança ideais.