

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



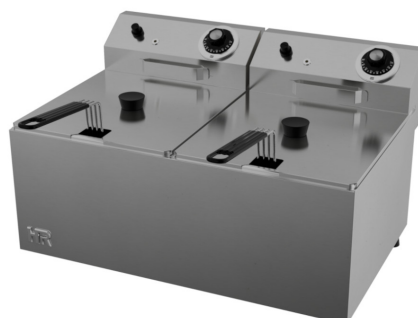
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Bancada 2 Cubas 6+6L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD6L6LF	Modelo:	HRFD6L6LF
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768443

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD6L6LF
EAN	8437006768443
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 2 cubas de 6+6L. Ideal para otimizar o espaço e aumentar a produtividade na sua cozinha. Potência de 8,4 kW.

Descricao Completa

Para cozinhas que exigem flexibilidade e alta produtividade em espaços reduzidos, esta fritadeira elétrica de bancada com 2 cubas de 6+6 litros é a solução ideal. Concebida para o ambiente profissional, permite a confecção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o tempo de serviço e a gestão da ementa. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, enquanto os termostatos independentes asseguram um controlo preciso da temperatura do óleo, fundamental para resultados consistentes e crocantes.

Fritadeira elétrica bancada — Características Técnicas

Capacidade Total	2 x 6 Litros
Potência Elétrica	4,2 kW + 4,2 kW (Total 8,4 kW)
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável a 230° C (20A)
Material do Tanque e Chassis	Aço Inoxidável
Resistência	Aço inoxidável polido
Indicador	Nível de óleo MAX-MIN, Piloto LED laranja (funcionamento resistência)

Dimensões Úteis (AxLxP)	310 x 531 x 360 mm
Dimensões do Cesto (AxLxP)	100 x 210 x 210 mm
Peso Líquido	12 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona um serviço contínuo num restaurante movimentado, esta fritadeira profissional de bancada otimiza a linha de produção. É ideal para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes ou anéis de cebola, permitindo manter dois tipos de óleo ou temperaturas distintas para diferentes produtos, evitando a contaminação de sabores. Num snack-bar ou café, acelera o atendimento em horários de pico, garantindo que a qualidade dos fritos não é comprometida mesmo com grande volume. Também é perfeita para buffets de hotel, onde a capacidade de resposta rápida é crucial para a reposição de itens.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta fritadeira elétrica é a sua engenharia focada na eficiência e segurança. Os termostatos de trabalho e de segurança, ambos de 20A, oferecem um controlo térmico superior e maior fiabilidade operacional, minimizando o risco de quebras de temperatura durante a fritura intensiva. A qualidade do aço inoxidável não se limita à higiene, mas também à resistência à corrosão, crucial em ambientes de cozinha agressivos. As resistências polidas asseguram um aquecimento rápido e uniforme do óleo, resultando em fritos mais crocantes e menos oleosos, um diferencial perceptível para o cliente final. A sua construção compacta permite a integração fácil em qualquer bancada inox, transformando um canto subutilizado numa estação de fritura de alto desempenho.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta fritadeira profissional??

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade de 6 litros, totalizando 12 litros. É ideal para fritar diferentes alimentos simultaneamente ou gerir picos de procura.

Como funciona o controlo de temperatura da fritadeira??

A fritadeira está equipada com um termostato de trabalho ajustável até 195°C para controlo preciso da temperatura do óleo. Inclui também um termostato de segurança resetável a 230°C para prevenção de sobreaquecimento.

É fácil de limpar e manter este equipamento de confeção??

Sim, o tanque e o chasis são construídos em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e garante a higiene. As resistências polidas também contribuem para uma manutenção simplificada e eficiente.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alto volume de serviço??

Com a sua dupla cuba e potência combinada de 8,4 kW, esta fritadeira é perfeitamente adequada para operações de médio a alto volume, permitindo uma confecção rápida e contínua de diferentes produtos.

Quais os requisitos elétricos para instalar a fritadeira de bancada??

A fritadeira requer uma potência elétrica total de 8,4 kW (4,2 kW por cuba), com contadores de 20A. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha profissional suporte esta carga adequadamente.