

# 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 Litros - 4.2kW

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HRFD6LF  | Modelo: | HRFD6LF       |
| Marca: | HRFAINCA | EAN:    | 8437006768399 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HRFAINCA      |
| Modelo         | HRFD6LF       |
| EAN            | 8437006768399 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Energia        | Elétrico      |
| Instalação     | De Bancada    |

|          |            |
|----------|------------|
| Linha    | 550, 600   |
| Potência | 4–7 kW     |
| Tipo     | Fritadeira |

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada compacta, 6L e 4.2kW, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, garantindo frituras rápidas, seguras e eficientes.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais com espaço limitado, esta fritadeira elétrica de bancada com 6 litros de capacidade é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e take-aways que procuram eficiência e fiabilidade. Permite uma confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas crocantes a pratos panados, garantindo sempre a melhor qualidade e sabor. A sua potência e controlo preciso da temperatura asseguram um fluxo de trabalho contínuo, mesmo durante os períodos de maior afluência.

### fritadeira elétrica de bancada — Características Técnicas

|                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| Capacidade                   | 6 Litros                  |
| Potência Elétrica            | 4.2 kW                    |
| Dimensões Úteis (AxLxP)      | 265x360x310 mm            |
| Dimensões do Cesto (AxLxP)   | 210x210x100 mm            |
| Peso Líquido                 | 7 kg                      |
| Material do Tanque e Chassis | Aço Inoxidável            |
| Termostato de Trabalho       | Regulável até 195° C, 20A |

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| <b>Termostato de Segurança</b> | Resetável 230° C, 20A |
| <b>Resistência</b>             | Aço inoxidável polido |

## Aplicações Profissionais

Esta fritadeira industrial compacta é perfeitamente adequada para cozinhas de restaurantes de pequena e média dimensão, cafetarias, esplanadas e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de 6 litros é ideal para preparar porções individuais ou pequenas quantidades de fritos, como batatas, rissóis, croquetes ou anéis de cebola, mantendo a qualidade constante e sem comprometer a rapidez do serviço. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram flexibilidade e eficiência no dia a dia da cozinha.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira para a sua cozinha profissional traduz-se em segurança operacional e durabilidade. O tanque e o chassis em aço inoxidável garantem uma limpeza fácil e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de elevada exigência. Os termostatos de trabalho e de segurança, ambos de 20A, oferecem um controlo térmico superior e proteção contra sobreaquecimento, assegurando que o óleo atinge e mantém a temperatura ideal para frituras perfeitas, otimizando o consumo de energia e prolongando a vida útil do óleo. O design de bancada permite uma integração versátil em qualquer layout de cozinha, maximizando o espaço de trabalho disponível.

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade real de produção desta fritadeira??

*A fritadeira possui uma cuba de 6 litros, ideal para a confeção de pequenas a médias quantidades de alimentos fritos, permitindo gerir o fluxo de pedidos em snack-bares e restaurantes. O cesto de 210x210x100 mm é otimizado para uma imersão eficiente e resultados estaladiços.*

### Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento??

*O tanque e o chassis em aço inoxidável facilitam a limpeza diária com detergentes neutros e água. Recomenda-se a remoção regular de resíduos de alimentos e a filtragem do óleo para prolongar a sua vida útil e manter a higiene.*

### Quais são as medidas de segurança integradas??

*A fritadeira está equipada com um termostato de trabalho regulável até 195° C e um termostato de segurança resetável a 230° C, ambos de 20A. Estes componentes garantem um controlo preciso da temperatura do óleo e previnem qualquer sobreaquecimento perigoso.*

**Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*É particularmente indicado para estabelecimentos como cafeterias, snack-bares, food trucks, pequenos restaurantes ou como equipamento de apoio em cozinhas maiores. A sua dimensão compacta e alta eficiência adaptam-se bem a espaços onde a otimização do balcão é crucial.*

**Qual o material de construção do equipamento??**

*O tanque e o chassis da fritadeira são fabricados em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. A resistência também é de aço inoxidável polido, garantindo durabilidade e eficiência no aquecimento.*