

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 Industrial Elétrica 10L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LC	Modelo:	FD10LC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794114

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10LC
EAN	8437006794114
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 10L com torneira, ideal para cozinhas profissionais, garantindo eficiência, segurança e resultados perfeitos na confecção.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta potente fritadeira elétrica de 10 litros, concebida para oferecer alta performance e durabilidade. Com um design robusto em aço inoxidável e uma cuba com ampla zona fria, este equipamento garante resultados de fritura ideais, reduzindo o consumo de óleo e facilitando a limpeza. A inclusão de uma torneira de escoamento simplifica a manutenção diária, tornando-a perfeita para estabelecimentos com alto volume de trabalho.

Este aparelho destaca-se pela sua resistência e eficiência, integrando um termostato de segurança rearmável a 230°C e uma resistência em aço inoxidável polido que assegura um aquecimento rápido e uniforme. O indicador MAX-MIN do nível de óleo permite um controlo preciso, enquanto o piloto metálico LED sinaliza o funcionamento, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A construção com materiais de primeira qualidade assegura uma longa vida útil ao seu investimento.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é ideal para restaurantes, snack-bares, food trucks, e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes quantidades de alimentos fritos, como batatas, rissóis, croquetes e muito mais. A sua capacidade de 10 litros e o controlo preciso de temperatura tornam-na indispensável para operações rápidas e eficientes, garantindo a consistência na qualidade dos seus pratos. A durabilidade e a facilidade de utilização são vantagens que a sua equipa vai certamente apreciar, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Potência	4.2 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Capacidade	10 L
Peso	12 kg
Temperatura de Operação	50 - 195 °C
Dimensões (Produto)	231x357x212h mm
Dimensões (Cesto)	220x280x100h mm
Dimensões (Embalagem)	270x520x325h mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma cuba de 10 litros de capacidade, ideal para satisfazer as necessidades de cozinhas profissionais de médio a grande volume, permitindo fritar uma quantidade considerável de alimentos de uma só vez.

Que características de segurança oferece este equipamento?

O aparelho está equipado com um termostato de segurança rearmável a 230°C, que previne o sobreaquecimento, e um piloto metálico LED que indica o seu funcionamento, garantindo maior segurança durante a utilização diária na sua cozinha.

Qual a gama de temperaturas que posso utilizar?

Esta fritadeira opera numa gama de temperaturas entre 50 °C e 195 °C, oferecendo flexibilidade para fritar diversos tipos de alimentos com precisão, desde os mais delicados aos que exigem temperaturas mais elevadas.

Este modelo é fácil de limpar?

Sim, a cuba embutida em aço inoxidável AISI 304, juntamente com a torneira de escoamento, facilita significativamente a limpeza e a drenagem do óleo. A zona fria ampla também ajuda a prolongar a vida útil do óleo, reduzindo a frequência das trocas.

Para que tipo de estabelecimentos é esta fritadeira mais indicada?

É perfeitamente adequada para uma variedade de negócios no setor da restauração, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e serviços de catering, onde a eficiência e a qualidade na confeção de fritos são primordiais para o sucesso do seu negócio.