

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 8L – Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8LS	Modelo:	HRFD8LS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006797702

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8LS
EAN	8437006797702
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 8 litros de capacidade, ideal para restaurantes e snack-bares. Construção robusta em inox, termostatos de precisão e segurança para resultados consistentes e eficiência máxima.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais com espaço otimizado, esta fritadeira elétrica de bancada de 8 litros oferece uma solução eficiente para a confecção de fritos com qualidade superior. O seu design robusto em aço inoxidável e o controlo preciso da temperatura garantem resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior afluxo. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram durabilidade, segurança e desempenho fiável num equipamento compacto.

Fritadeira Elétrica de Bancada 8L — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Potência Elétrica	3,8 kW
Dimensões Úteis (L x P x A)	270 x 430 x 325 mm
Dimensões do Cesto (L x P x A)	220 x 240 x 100 mm
Peso Líquido	10 kg
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 de Funcionamento	Piloto metálico LED laranja

Aplicações Profissionais

Esta fry top elétrica é a ferramenta perfeita para snack-bares, food trucks, ou como uma estação de fritura complementar em restaurantes e cozinhas de hotelaria. A sua capacidade de 8 litros permite gerir picos de procura sem comprometer a qualidade, sendo ideal para batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos que exigem uma fritura rápida e homogénia. Garante uma resposta eficaz na preparação da ementa diária, otimizando o seu serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e termostatos de alta precisão, esta fritadeira industrial oferece um controlo de temperatura rigoroso, essencial para a qualidade dos seus fritos. A segurança é primordial, com um termostato resetável que previne o sobreaquecimento. Para o gestor de cozinha, significa maior durabilidade do equipamento e uma redução significativa nos custos de manutenção. Para a sua equipa, a facilidade de utilização e limpeza, juntamente com a alta qualidade do cesto, traduz-se em maior eficiência e melhor rendimento por hora.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a durabilidade e higiene da minha fritadeira elétrica??

Para otimizar a vida útil e a higiene, é fundamental esvaziar e limpar o tanque de aço inoxidável regularmente após cada uso, removendo resíduos de alimentos. A resistência em aço inoxidável polido deve ser cuidadosamente limpa para evitar acumulação de gordura, garantindo a sua eficiência e prevenindo falhas.

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira para um negócio com alta demanda??

Com uma cuba de 8 litros e resistência de 3,8 kW, esta fritadeira é ideal para pequenos e médios volumes de produção, como num snack-bar. Permite a fritura contínua de pequenas porções, sendo eficaz para gerir o rush do almoço ou em operações de take-away. As dimensões do cesto (220x240x100 mm) são adequadas para um fluxo constante.

Como o termostato de segurança protege o equipamento e a operação??

O termostato de segurança resetável, calibrado a 230°C, é uma característica vital que desliga automaticamente a fritadeira em caso de sobreaquecimento. Isso protege o equipamento de danos

por excesso de temperatura e, mais importante, garante a segurança dos operadores na cozinha profissional.

É fácil de controlar a temperatura exata para diferentes tipos de fritos??

Sim, o termostato de trabalho regulável até 195°C com capacidade de 20A permite um ajuste preciso. Esta funcionalidade é crucial para alcançar a temperatura ideal para cada alimento, desde batatas a peixe, garantindo uma cozedura uniforme e estaladiça, sem absorver demasiado óleo.

Qual o benefício da construção em aço inoxidável para este tipo de equipamento??

A construção do tanque e chassis em aço inoxidável confere à fritadeira uma resistência excecional à corrosão e uma durabilidade superior. Este material é higiénico, fácil de limpar e suporta as exigências de uma cozinha profissional, mantendo o equipamento funcional e com bom aspeto por mais tempo.