

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

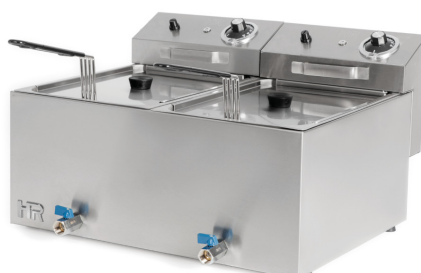


Fritadeira Industrial Dupla 2x8L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L8LC	Modelo:	FD8L8LC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794091

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD8L8LC
EAN	8437006794091
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 dupla com capacidade de 2x8L e torneira de drenagem. Ideal para uma fritura eficiente e segura na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

fritadeira industrial dupla — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de fritura em ambientes exigentes, esta fritadeira industrial de dupla cuba garante eficiência e resultados consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. A ampla zona fria nas cubas ajuda a prolongar a vida útil do óleo, minimizando a mistura de sabores e odores, enquanto o termostato de segurança rearmável oferece controlo preciso da temperatura e proteção contra sobreaquecimento, assegurando a segurança operacional da sua equipa.

Equipada com duas cubas de 8 litros cada e uma torneira de drenagem, esta solução de fritura facilita a gestão do volume de produção e a manutenção diária. O indicador MAX-MIN de nível de óleo previne o enchimento excessivo ou insuficiente, e as resistências polidas em aço inoxidável garantem um aquecimento rápido e uniforme. O piloto LED indica claramente o estado de funcionamento, tornando o uso intuitivo e seguro em qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a escolha perfeita para estabelecimentos de restauração com alto volume de serviço, como restaurantes, snack-bares, cantinas e serviços de take-away. A capacidade dupla permite preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente ou gerir picos de procura com facilidade, desde batatas fritas e rissóis a chamuças e outros fritos. A funcionalidade da torneira de drenagem é um diferencial para operações que exigem trocas frequentes de óleo, agilizando o processo e garantindo a frescura dos seus pratos.

A sua adaptabilidade torna-a ideal para cozinhas de hotelaria, empresas de catering e qualquer negócio que procure uma solução de fritura fiável, de alta performance e fácil de manter. Invista na qualidade e produtividade que a sua cozinha profissional merece, garantindo alimentos fritos crocantes e saborosos, sempre no ponto certo, e melhore a experiência gastronómica dos seus clientes.

Características Técnicas

Potência	3.8 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso Líquido	18 kg
Intervalo Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões (LPA)	534x475x325h mm
Capacidade das Cubas	2x8 Litros
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 304 Embutido
Termostato de Segurança	Rearmável, até 230°C, 20A
Zona Fria	Sim
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Material da Resistência	Aço Inoxidável Polido
Indicador de Funcionamento	Piloto Metálico LED
Contactor	20A (modelos AR e TRIF têm duplo contactor)
Torneira de Drenagem	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade de 8 litros, totalizando 16 litros. Esta configuração é ideal para gerir diferentes tipos de alimentos ou para fritar grandes volumes.

Qual a vantagem da zona fria nas cubas?

A zona fria, localizada no fundo das cubas, evita que os resíduos alimentares queimem e se misturem com o óleo. Isso prolonga significativamente a vida útil do óleo, mantendo-o mais limpo e

garantindo um sabor superior nos seus fritos.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Graças ao seu design em aço inoxidável e à torneira de drenagem, a limpeza é simplificada. A torneira permite esvaziar o óleo de forma fácil e segura, e as cubas embutidas facilitam a remoção de resíduos e a higienização completa.

O termostato de segurança rearmável é importante?

Sim, o termostato de segurança é crucial, pois protege o equipamento contra sobreaquecimento, desligando-o automaticamente se a temperatura exceder o limite seguro de 230°C. Pode ser rearmado manualmente, garantindo a longevidade da fritadeira e a segurança na cozinha.

Este equipamento é adequado para uso em pequenas cozinhas?

Com as suas dimensões compactas, esta fritadeira é perfeitamente adequada para cozinhas profissionais de todos os tamanhos, incluindo espaços mais pequenos como snack-bares e food trucks. A sua eficiência e facilidade de uso tornam-na uma adição valiosa para qualquer operação que necessite de fritura de qualidade.