

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



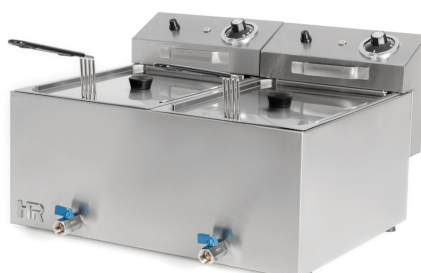
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica de Bancada 2x10L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LC	Modelo:	HRFD10L10LC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794213

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LC
EAN	8437006794213
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional de 2x10L com torneira. Dupla cuba, controle de temperatura preciso para um serviço eficiente em cozinhas.

Descricao Completa

Equipada com duas cubas de 10 litros independentes, esta fritadeira elétrica de bancada foi concebida para maximizar a eficiência e a produtividade em qualquer cozinha profissional. A capacidade total de 20 litros permite a confecção simultânea de diferentes tipos de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e os sistemas de controlo precisos garantem durabilidade e resultados consistentes, reduzindo o tempo de preparação e elevando a qualidade do serviço.

Fritadeira elétrica de bancada — Características Técnicas

Capacidade Total	2 x 10 litros
Dimensões Úteis (AxLxP)	541x520x325 mm
Potência Elétrica	4,2 + 4,2 KW (8,4 KW total) / 230 V
Peso Unitário	22 kg
Dimensões do Cesto (AxLxP)	220x280x100 mm
Material do Tanque	Aço inoxidável AISI 304
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)

Termostato de Segurança	Resetável 230° C (20A)
Contator	20A

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes, snack-bars, cozinhas de hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma fritadeira de alto rendimento. Perfeita para a confeção de batatas fritas, rissóis, panados ou tempura, a sua estrutura de bancada permite uma integração flexível na sua mesa de trabalho existente. A capacidade de 2x10 litros é ideal para gerir picos de procura, assegurando que nunca faltam fritos frescos aos seus clientes, mesmo durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Apresentando uma proposta de valor diferenciada, esta fritadeira profissional distingue-se pela sua conceção inteligente com área fria no tanque, que minimiza a carbonização de resíduos e prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em poupanças operacionais e maior qualidade nos fritos. A torneira de drenagem individual para cada cuba simplifica e agiliza as operações de limpeza, um fator crítico para a manutenção das normas HACCP. Além disso, os termostatos independentes e o piloto LED âmbar oferecem um controlo preciso e seguro, crucial para um ambiente de trabalho exigente.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para o meu negócio??

Esta fritadeira elétrica de 2x10 litros é ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, como restaurantes e snack-bars. Permite fritar grandes quantidades de diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o tempo de serviço.

Como realizar a limpeza e manutenção da fritadeira??

A fritadeira possui uma torneira de drenagem para esvaziar o óleo de forma fácil e segura. Recomenda-se a limpeza diária das cubas e resistências com produtos específicos para aço inoxidável, após o equipamento arrefecer, para garantir a higiene e prolongar a vida útil.

Quais as vantagens de ter duas cubas independentes??

As duas cubas permitem fritar diferentes alimentos sem misturar sabores, como peixe e batatas. Também confere maior flexibilidade operacional, podendo usar apenas uma cuba em períodos de menor movimento e ambas durante o serviço de pico.

Como a "área fria" contribui para a qualidade dos fritos??

A grande área fria no fundo do tanque evita que pequenos resíduos alimentares queimem a baixas temperaturas. Isso impede a contaminação do óleo, prolongando a sua utilidade e garantindo que os alimentos fritos mantenham sempre um sabor limpo e apetitoso.

É fácil integrar esta fritadeira numa cozinha existente??

Sim, o seu design compacto e de bancada, com dimensões úteis de 541x520x325 mm, foi concebido para uma fácil integração em bancadas de trabalho existentes. A conexão elétrica de 230V é comum na maioria das instalações profissionais.