

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Bancada, 2 Cubas 8L - Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L8LS	Modelo:	HRFD8L8LS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006797481

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8L8LS
EAN	8437006797481
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, 2 cubas de 8L (7.6kW). Ideal para otimizar a confecção de fritos em cozinhas profissionais com eficiência.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alto volume, esta fritadeira elétrica profissional de bancada com duas cubas de 8 litros eleva a eficiência da sua confecção de fritos. Otimize a gestão de diferentes alimentos, minimizando a contaminação cruzada e garantindo sempre um resultado crocante e dourado. Ideal para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de take-away que exigem durabilidade, segurança e excelência no serviço.

Fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Tipo	Fritadeira Elétrica de Bancada
Capacidade	2 Cubas de 8 Litros (Total 16L)
Potência Elétrica	3,8 kW + 3,8 kW (Total 7,6 kW)
Dimensões Úteis (AxLxP)	541x430x325 mm
Dimensões do Cesto	220x240x100 mm
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 304
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável 230° C (20A)

Zona Fria	Sim, para prolongar a vida útil do óleo
Indicador	Nível de óleo MAX-MIN, piloto LED âmbar de operação
Resistência	Aço inoxidável polido
Contator	20A (exceto modelos AR e TRIF: 40A)
Peso Líquido	18 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de cuba dupla é um equipamento fundamental para qualquer cozinha profissional moderna que procure otimizar a sua produção de fritos. É especialmente adequada para restaurantes com uma ementa diversificada, snack-bares com grande afluência de clientes e serviços de catering que necessitam de flexibilidade para preparar diferentes tipos de alimentos, desde batatas fritas a anéis de cebola, sem misturar sabores. A sua construção compacta e robusta torna-a perfeita para bancadas em cozinhas com espaço otimizado, garantindo um serviço rápido e de alta qualidade durante os períodos de maior procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira elétrica assenta na sua capacidade de oferecer um controlo de confeção superior e uma operação mais segura. Com termostatos de trabalho e de segurança independentes, a sua equipa pode manter a temperatura do óleo ideal, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo a qualidade consistente dos alimentos. A zona fria profunda no tanque contribui para prolongar a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas e fritos com sabor mais fresco. A facilidade de limpeza e a durabilidade do aço inox AISI 304 minimizam o tempo de inatividade e os custos de manutenção, tornando-a um investimento inteligente para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com uma capacidade de 8 litros, totalizando 16 litros. Isso permite fritar grandes volumes de alimentos ou diferentes tipos em simultâneo.

Como a zona fria contribui para a qualidade dos fritos e economia de óleo?

A zona fria acumula resíduos alimentares no fundo da cuba, onde a temperatura é mais baixa. Isto impede que os resíduos queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo o

sabor fresco dos alimentos fritos.

Este equipamento é adequado para um snack-bar com serviço contínuo?

Sim, a potência combinada de 7,6 kW e o sistema de cuba dupla tornam-na ideal para serviço contínuo, permitindo uma rápida recuperação da temperatura do óleo e a preparação eficiente de grandes quantidades de fritos.

Quais são os principais requisitos para a instalação elétrica?

O equipamento requer uma ligação elétrica que suporte uma potência total de 7,6 kW, com contator de 20A. Recomenda-se sempre a instalação por um eletricista certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária da fritadeira?

Após arrefecer, o tanque em aço inox AISI 304 deve ser esvaziado, limpo com detergente neutro e enxaguado. As resistências polidas e os cestos de alta qualidade facilitam a remoção de resíduos, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.