

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional de Bancada 2x10L

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LS	Modelo:	HRFD10L10LS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794121

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LS
EAN	8437006794121
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com duas cubas de 10L, ideal para alta produtividade em restaurantes. Durabilidade em inox e controle preciso.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na restauração, esta fritadeira elétrica profissional de bancada com duas cubas de 10 litros oferece uma solução robusta e eficiente para qualquer cozinha que exija versatilidade e alta capacidade. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil higienização, enquanto os termostatos precisos asseguram a confecção ideal e segura de uma vasta gama de fritos, desde batatas a peixe panado, minimizando a quebra de temperatura durante o serviço contínuo. Perfeita para acelerar a sua mise en place e garantir resultados consistentemente crocantes, elevando a qualidade do que serve.

fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica de Bancada
Capacidade das Cubas	2 x 10 Litros
Material do Tanque	Aço Inox AISI 304
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C de 20A
Termostato de Segurança	Resetável 230° C de 20A
Resistência	Aço inoxidável polido
Indicador de Operação	Piloto metálico LED âmbar

Potência Elétrica	4,2 + 4,2 KW / 230 V
Peso Unitário	22 kg
Dimensões Úteis (AxLxP)	541x460x325 mm
Dimensões do Cesto (AxLxP)	220x280x100 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, take-aways e hotéis que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para a fritura. A configuração de duas cubas é particularmente vantajosa para separar alimentos com sabores distintos ou para gerir diferentes temperaturas de confeção em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo. O seu design compacto de bancada facilita a integração em diversas mesas de trabalho ou bancadas inox existentes, tornando-a uma excelente opção para espaços otimizados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade superior desta fryer reside na sua engenharia focada na eficiência e segurança. Com resistências em aço inoxidável polido e uma área fria generosa, o óleo mantém-se limpo por mais tempo, reduzindo os custos operacionais e a necessidade de filtragem frequente. O indicador de nível de óleo MAX-MIN e os seus contadores de 20A (exceto modelos específicos) sublinham a atenção ao detalhe e à facilidade de operação, garantindo que a sua equipa tem uma ferramenta que não só entrega resultados excecionais, como também simplifica o dia a dia na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira e qual a sua produtividade diária recomendada??

Esta fritadeira possui duas cubas de 10 litros cada, totalizando 20 litros de capacidade. É ideal para operações de volume médio a alto, permitindo a confeção simultânea de diferentes produtos ou grandes quantidades, otimizando o serviço durante picos de demanda em restaurantes ou take-aways.

Como se processa a limpeza e manutenção dos tanques de fritura??

Os tanques são fabricados em aço inoxidável AISI 304, o que facilita a limpeza. A grande área fria ajuda a prolongar a vida útil do óleo. Recomenda-se a limpeza regular dos tanques após o arrefecimento, seguindo as normas HACCP para garantir a higiene e o bom funcionamento.

Quais os mecanismos de segurança integrados neste equipamento??

O equipamento dispõe de um termostato de trabalho regulável até 195° C e um termostato de segurança resetável a 230° C, ambos de 20A. Estes mecanismos asseguram que a temperatura do óleo se mantém dentro dos limites operacionais seguros, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo a segurança na cozinha profissional.

Esta fritadeira pode ser utilizada para que tipo de alimentos??

Graças às suas duas cubas independentes, esta fritadeira é extremamente versátil. Permite preparar batatas fritas, rissóis, croquetes, churros, peixe panado, e outros fritos, evitando a contaminação de sabores entre os produtos. É perfeita para ementas diversificadas em estabelecimentos de restauração.

Quais as dimensões úteis dos cestos e como afetam a operação??

Cada cesto tem dimensões de 220x280x100 mm, o que permite otimizar o carregamento e a imersão dos alimentos no óleo. O tamanho adequado dos cestos, sem considerar a saliência da alça, facilita a gestão do tempo de fritura e a padronização das porções servidas.