

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 Industrial Trifásica 10L - Linha 550

Informações do Produto

SKU:	HRFD10LTRIF300	Modelo:	HRFD10LTRIF300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780100

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10LTRIF300
EAN	8437006780100
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica trifásica de 10L para uso profissional, com 6 kW de potência e construção robusta em aço inoxidável para máxima eficiência.

Descricao Completa

Concebida para as exigências da restauração moderna, esta fritadeira elétrica industrial de 10 litros oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção de fritos perfeitos. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais, permite um serviço contínuo e de alta qualidade, garantindo resultados consistentes e crocantes que elevam a sua ementa.

fritadeira elétrica industrial 10l — Características Técnicas

Capacidade do Tanque	10 litros
Potência Elétrica	6 kW
Dimensões Úteis (C x L x A)	300 x 550 x 356 mm
Dimensões do Cesto (C x L x A)	220 x 280 x 100 mm
Peso Líquido	14 kg
Material	Tanque e chassi em aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Reajustável a 230° C (20A)

Contator	Duplo de 40A (modelos trifásicos)
Outras Funcionalidades	Torneira de drenagem, indicador de nível de óleo MAX-MIN, resistência em aço inoxidável polido, luzes LED para indicação de funcionamento e segurança.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes de tamanho médio a grande, buffets de hotel, cafeterias e serviços de catering que necessitam de uma produção constante de fritos. A sua construção robusta e controlo preciso da temperatura tornam-na perfeita para confeccionar batatas fritas, rissóis, panados ou outros alimentos fritos, mantendo a qualidade mesmo durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A fritadeira de 10L destaca-se pela sua performance e fiabilidade. O sistema de termostatos duplos, um de trabalho e outro de segurança reajustável, garante um controlo térmico superior, evitando flutuações e assegurando a segurança operacional. A construção em aço inoxidável e as linhas curvas simplificam a limpeza diária, um fator crítico para a higiene e a eficiência no seu negócio. Além disso, o duplo contator de 40A nos modelos trifásicos assegura um desempenho consistente mesmo sob uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Como otimizar o consumo energético desta fritadeira??

Para otimizar o consumo, assegure que o óleo está sempre no nível MAX-MIN indicado. Pré-aqueça apenas quando for iniciar a utilização e evite sobrecarregar o cesto, o que pode baixar a temperatura do óleo e aumentar o tempo de recuperação.

Qual a capacidade real do óleo e do cesto para produção??

A fritadeira possui um tanque com capacidade nominal de 10 litros de óleo. O cesto tem dimensões de 220x280x100 mm, permitindo uma boa quantidade de produto por ciclo sem comprometer a temperatura de confeção.

Como realizar a manutenção e limpeza para prolongar a vida útil??

Para uma limpeza eficaz, aproveite as linhas curvas do tanque e a torneira de drenagem para esvaziar o óleo. Utilize produtos desengordurantes específicos para aço inoxidável e evite abrasivos. A limpeza regular dos elementos de aquecimento também é crucial para a sua durabilidade.

É adequada para estabelecimentos com alta demanda de fritos??

Sim, o equipamento é classificado como de alto desempenho para o seu segmento, graças à sua potência de 6 kW e aos contadores duplos de 40A, projetados para modelos trifásicos. Isto assegura uma rápida recuperação de temperatura e um desempenho constante, mesmo em picos de produção.

Quais as características de segurança deste equipamento??

A fritadeira está equipada com um termostato de trabalho ajustável e um termostato de segurança reajustável, que previne o sobreaquecimento. As luzes LED indicam claramente o estado de funcionamento, falha do termostato e conexão elétrica, contribuindo para uma operação segura na sua cozinha.