

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Trifásica 10L – Linha 600 9kW

Informações do Produto

SKU:	HRFD10LTRIF9300	Modelo:	HRFD10LTRIF9300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795173

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10LTRIF9300
EAN	8437006795173
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica trifásica de 10L, 9kW, ideal para cozinhas profissionais. Desempenho superior e limpeza simplificada para uma produção eficiente de fritos.

Descricao Completa

A Fritadeira Elétrica Trifásica de 10 litros é o equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que exige eficiência, segurança e durabilidade. Concebida para otimizar a confecção de fritos, esta fritadeira industrial permite uma produção ágil e consistente, fundamental durante picos de serviço. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e funcionalidades de controlo avançado, garante que cada lote de alimentos seja preparado na perfeição, sem comprometer a segurança da equipa ou a higiene operacional.

Fritadeira Elétrica Trifásica — Características Técnicas

Capacidade do Tanque	10 Litros
Potência Elétrica	9 kW
Dimensões Úteis (LxPxA)	300x550x356 mm
Peso Líquido	14 kg
Dimensões do Cesto (LxPxA)	220x280x100 mm
Material do Tanque e Chassi	Aço Inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)

Termostato de Segurança	Reajustável 230° C (20A)
Torneira de Drenagem	Sim
Contatores	Duplos de 40A (Alto Desempenho e Trifásico)
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica trifásica é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações na restauração, desde restaurantes de serviço rápido a cozinhas de hotelaria com ementas diversificadas. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para preparar acompanhamentos como batatas fritas crocantes, anéis de cebola ou tempuras, mas também para itens de ementa principais como peixe panado ou croquetes. Garante um serviço contínuo e a capacidade de resposta necessária em horas de ponta.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua construção premium em aço inoxidável, que não só confere durabilidade, mas também facilita a manutenção e cumpre as rigorosas normas de higiene. Os contatores duplos de 40A, característicos dos modelos de alto desempenho, asseguram uma recuperação rápida da temperatura, essencial para otimizar os ciclos de fritura e manter a qualidade dos alimentos. A inclusão de uma torneira de drenagem e as linhas curvas do tanque simplificam drasticamente a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira elétrica??

Esta fritadeira de 10 litros, com 9 kW de potência, é ideal para produção contínua de fritos em estabelecimentos de médio a grande volume. Permite preparar grandes quantidades de alimentos, como batatas fritas ou rissóis, de forma rápida e eficiente, mantendo a temperatura do óleo estável.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao tanque e chassi em aço inoxidável e às linhas curvas que evitam acumulação de sujidade. Possui uma torneira de drenagem para facilitar a remoção do óleo e as resistências polidas minimizam aderência de resíduos, tornando o processo rápido e higiénico.

Quais as características de segurança que este modelo incorpora??

O equipamento está dotado de um termostato de trabalho ajustável até 195°C e um termostato de segurança reajustável a 230°C, ambos de 20A. As luzes LED indicam o funcionamento, falha do

termostato de segurança e boa conexão elétrica, garantindo operação segura na sua cozinha.

É adequada para que tipo de estabelecimentos??

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, é perfeita para restaurantes, snack-bars, e hotéis que necessitam de um desempenho consistente e fiável na confeção de fritos. A sua construção robusta e alta potência suportam um uso intensivo diário.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta fritadeira??

Por ser um modelo trifásico de 9 kW, requer uma ligação elétrica trifásica adequada para equipamentos de alto desempenho. Os contadores duplos de 40A asseguram uma distribuição de energia eficiente e estável, essencial para o funcionamento otimizado.