

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



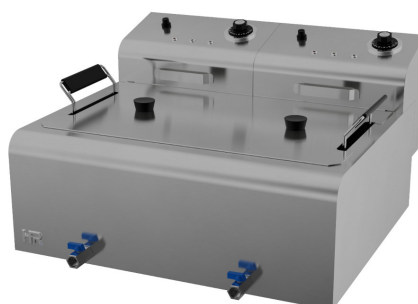
Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Industrial Trifásica 20L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD20LTRIF600	Modelo:	HRFD20LTRIF600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780841

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD20LTRIF600
EAN	8437006780841
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

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

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial trifásica de 20L, ideal para alta produção. Construção robusta em aço inoxidável e controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica industrial** HRFD20LTRIF600, com capacidade de 20 litros, é um equipamento essencial para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Concebida para proporcionar resultados de confeção superiores, este modelo trifásico da Linha 600 permite uma fritura rápida e homogénea, crucial para manter o ritmo em períodos de pico. A sua robustez em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos vitais para o cumprimento das normas HACCP e para a longevidade do investimento.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade	20 Litros
Potência Elétrica	6 kW
Dimensões Úteis (AxLxP)	356 x 600 x 550 mm
Dimensões do Cesto (AxLxP)	100 x 508 x 280 mm
Peso Líquido	24 kg
Material do Tanque e Chassi	Aço Inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)

Termostato de Segurança	230° C reajustável (20A)
Elemento de Aquecimento	Resistência em aço inoxidável polido
Contatores	Duplos de 40A (para modelos de Alto Desempenho e Trifásicos)
Drenagem	Torneira de drenagem
Nível de Óleo	Indicador MAX-MIN
Luzes Indicadoras	LED metálicas (Funcionamento, Falha de Segurança, Conexão)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares com elevado volume de produção. A sua capacidade de 20 litros e a potência de 6 kW garantem a preparação de grandes quantidades de alimentos fritos, desde batatas a rissóis, assegurando um serviço contínuo e rápido, mesmo durante o rush do almoço ou jantar. O design compacto, mas funcional da Linha 600, integra-se facilmente em qualquer configuração de bancada, maximizando o espaço e a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta **fryer profissional** significa investir em fiabilidade e desempenho. A construção integral em aço inoxidável não só facilita a limpeza diária, com as suas linhas curvas e torneira de drenagem, como também confere uma robustez inigualável para o uso intensivo. Os contatores duplos de 40A asseguram uma recuperação térmica excecional, mantendo a temperatura do óleo estável mesmo com cargas elevadas, o que se traduz em alimentos sempre crocantes e saborosos. Para o Chef Executivo, a precisão dos termostatos garante controlo total sobre o ponto de fritura, elevando a qualidade final de cada prato.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de óleo recomendada para esta fritadeira??

Esta fritadeira industrial tem uma capacidade total de 20 litros. É crucial respeitar o indicador de nível de óleo MAX-MIN para um funcionamento seguro e eficiente, evitando transbordo e garantindo a qualidade da fritura.

Como os termostatos contribuem para a segurança e qualidade??

Possui um termostato de trabalho ajustável até 195°C para controlo preciso da temperatura de cozedura e um termostato de segurança reajustável a 230°C que previne o sobreaquecimento, garantindo tanto a segurança operacional quanto a qualidade consistente dos alimentos.

Qual a vantagem da construção em aço inoxidável e das linhas curvas??

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, além de ser higiénica. As linhas curvas do tanque e chassi foram concebidas especificamente para facilitar a limpeza, minimizando a acumulação de resíduos e otimizando a manutenção diária.

É fácil de escoar o óleo para filtragem ou troca??

Sim, o equipamento integra uma torneira de drenagem na parte inferior do tanque, tornando o processo de escoamento do óleo simples e seguro. Isso é crucial para a filtragem regular e troca do óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade das frituras.

Este modelo é adequado para cozinhas com elevada demanda??

Absolutamente. Com uma potência de 6 kW e contadores duplos de 40A, esta fritadeira trifásica é projetada para alto desempenho, garantindo uma rápida recuperação de temperatura e capacidade para lidar com produção contínua em ambientes de restauração movimentados.