

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Trifásica 10L com Torneira - Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LTRIF9C	Modelo:	HRFD10LTRIF9C
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10LTRIF9C
EAN	8437006795142
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 com torneira, ideal para alta produtividade em cozinhas profissionais. Tanque AISI 304 e termostato preciso.

Descricao Completa

Concebida para a intensidade das cozinhas profissionais, a nossa fritadeira elétrica industrial trifásica de 10 litros revoluciona a forma como prepara fritos. Com capacidade generosa e uma potente resistência, este equipamento assegura uma confecção rápida e uniforme de batatas, croquetes ou anéis de cebola, mesmo nos picos de serviço. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e a presença de uma torneira de drenagem garantem durabilidade excepcional e simplificam as tarefas de limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade	10 Litros
Tipo de Energia	Elétrica, Trifásica
Potência Elétrica	9 KW / 380 V (3+N)
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável a 230° C (20A)
Material do Tanque	Aço Inox AISI 304

Dimensões Úteis (Equipamento)	270 x 520 x 325 mm
Dimensões do Cesto	220 x 280 x 100 mm
Peso	12 kg
Contator	40A (para modelos TRIF)
Características Adicionais	Área fria no tanque, Indicador de nível de óleo MAX-MIN, Resistência em aço inoxidável polido, Piloto LED âmbar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem fiabilidade e eficiência na confecção de fritos, desde restaurantes de serviço rápido e snack-bares, a cantinas e buffets de pequena a média dimensão. Perfeita para um chef que procura otimizar a mise en place e garantir uma fritura consistente, ou para um gestor de F&B que necessita de um equipamento robusto e fácil de manter, que contribua para a redução dos custos operacionais e a melhoria da qualidade do produto final. A sua capacidade de 10 litros e o aquecimento rápido são perfeitos para lidar com o volume durante os horários de ponta.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade superior desta fritadeira de bancada distingue-a pela robustez e funcionalidades pensadas para o dia-a-dia exigente de uma cozinha profissional. O tanque profundo em aço inoxidável AISI 304, com a sua generosa área fria, minimiza a degradação do óleo, prolongando a sua vida útil e garantindo frituras mais saudáveis e saborosas. A integração de uma torneira de drenagem, em conjunto com termostatos de alta precisão (trabalho até 195°C e segurança a 230°C), sublinha o compromisso com a segurança alimentar e a facilidade de operação, diferenciando-a das alternativas genéricas no mercado.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de uma fritadeira com área fria??

A área fria no fundo do tanque acumula resíduos alimentares, impedindo que se queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga a vida útil do óleo e mantém a qualidade das frituras por mais tempo, resultando em poupança e melhor sabor.

Como é feita a limpeza e manutenção desta fritadeira??

Este modelo inclui uma torneira de drenagem que facilita significativamente a remoção do óleo usado. Para a limpeza diária, o tanque em aço inox AISI 304 deve ser esvaziado, lavado com detergente adequado e enxaguado, seguindo as normas de higiene HACCP.

É possível regular a temperatura de fritura??

Sim, a fritadeira possui um termostato de trabalho regulável até 195° C, permitindo um controle preciso para diferentes tipos de alimentos e garantindo resultados ideais para cada receita, desde batatas fritas a produtos panados.

Quais as dimensões do cesto e do equipamento??

O cesto tem dimensões de 220x280x100 mm, ideal para porções generosas. O equipamento em si mede 270x520x325 mm (largura x profundidade x altura), tornando-o compacto e adequado para bancadas em cozinhas com espaço limitado.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para este modelo??

Esta fritadeira é trifásica (380 V) com uma potência de 9 kW. Requer uma instalação elétrica adequada para suportar esta carga, recomendando-se sempre a verificação por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento em conformidade com as normas.