

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 rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Trifásica 10L Linha 600 c/ Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LTRIFC	Modelo:	HRFD10LTRIFC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795098

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10LTRIFC
EAN	8437006795098
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 industrial trifásica de 10L, ideal para fritos perfeitos em cozinhas profissionais. Com torneira para fácil drenagem e tanque em AISI 304.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira elétrica trifásica de 10 litros permite uma confecção de fritos de elevada qualidade e consistência. Ideal para restaurantes, cafeterias e snack-bares com um volume de produção médio, o equipamento garante uma temperatura de óleo precisa e estável, essencial para resultados de fritura crocantes e uniformes. A inclusão de uma torneira facilita significativamente as operações de escoamento e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e assegurando a máxima higiene na sua área de confecção.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade do Tanque	10 litros
Tipo de Energia	Elétrica Trifásica
Potência Elétrica	6 KW / 380 V (3 + N)
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável 230° C (20A)
Material do Tanque	Aço inox AISI 304 com grande área fria

Resistência	Aço inoxidável polido
Indicadores	Nível de óleo MAX-MIN, Piloto metálico LED âmbar (operação)
Contator	20A (exceto modelos AR e TRIF: 40A)
Dimensões Úteis (AxLxP)	325x270x520 mm
Dimensões do Cesto (AxLxP)	100x220x280 mm
Peso	12 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira industrial é a escolha ideal para cozinhas de restauração rápida, cantinas empresariais e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para a confeção de batatas fritas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros alimentos fritos. A sua capacidade de 10 litros e o aquecimento trifásico garantem que pode suportar picos de procura, mantendo sempre a qualidade de fritura sem quebras de temperatura significativas. É particularmente vantajosa em espaços onde a eficiência energética e a facilidade de manutenção são prioridades.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável AISI 304, material resistente e higiénico, assegura uma durabilidade superior e fácil limpeza, cumprindo as normas HACCP. O tanque profundo com grande área fria prolonga a vida útil do óleo ao minimizar a carbonização de resíduos, resultando em menor consumo e maior poupança. Com termostatos independentes para trabalho e segurança, a fritadeira trifásica oferece um controlo excecional sobre o processo de fritura, protegendo o equipamento e garantindo a segurança alimentar da sua operação. A sua funcionalidade e robustez tornam-na um investimento inteligente para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a importância da área fria no tanque desta fritadeira??

A grande área fria no fundo do tanque permite que os resíduos alimentares se depositem sem carbonizar. Isso prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo os custos de substituição e mantendo a qualidade da fritura.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária??

A limpeza diária é facilitada pela torneira de drenagem e pelo tanque em aço inoxidável AISI 304. Após arrefecer o óleo, drene-o e limpe o tanque com desengordurante apropriado e água morna. A resistência polida também simplifica a remoção de resíduos.

Que tipo de instalação elétrica é necessária??

Este equipamento requer uma instalação elétrica trifásica (380V), com uma potência de 6 KW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista certificado para garantir a segurança e o correto funcionamento da fritadeira.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alto volume de clientes??

Com uma capacidade de 10 litros e potência de 6 KW, esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com volume médio a elevado. Os seus termostatos de trabalho e segurança garantem que a temperatura se mantém estável mesmo durante o serviço contínuo.

Qual o benefício da torneira para drenagem do óleo??

A torneira integrada simplifica e acelera o processo de drenagem do óleo usado, tornando-o mais seguro e limpo para o operador. Esta funcionalidade é crucial para manter a rotação do stock de óleo e a higiene da cozinha.