

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Trifásica 10L - Linha 600 - Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LTRIFS	Modelo:	FD10LTRIFS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795074

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10LTRIFS
EAN	8437006795074
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, ideal para cozinhas profissionais. Com cuba em aço inox AISI 304 e zona fria, garante frituras perfeitas e durabilidade. Potência 6 kW.

Descricao Completa

A eficiência na confecção de fritos é crucial para qualquer cozinha profissional, e esta fritadeira elétrica de 10 litros foi concebida para superar as expectativas. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e um termostato de segurança rearmável de 230°C, garante durabilidade e operação segura. A ampla zona fria na cuba embutida otimiza a qualidade da fritura, minimizando a degradação do óleo e assegurando que os seus alimentos mantenham sempre um sabor impecável e uma textura crocante, mesmo durante períodos de pico.

Fritadeira Elétrica 10L — Características Técnicas

Capacidade	10 Litros
Potência	6 kW
Voltagem	380 V (Trifásica)
Frequência	50/60 Hz
Peso	14 kg
Intervalo de Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões do Equipamento	270x470x325h mm

Dimensões da Cuba	231x357x212h mm
Dimensões do Cesto	220x280x100h mm
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 304
Termostato de Segurança	Rearmável 230°C de 20A
Resistência	Aço Inoxidável Polido

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura de 10L é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho constante e resultados de alta qualidade. Perfeito para restaurantes com um serviço de almoço e jantar movimentado, snack-bares com elevado volume de pedidos ou cozinhas de hotelaria que precisam de rapidez na preparação. A sua natureza trifásica de 6 kW oferece a potência necessária para lidar com as exigências de um serviço contínuo, garantindo que a sua equipa possa manter a consistência e a rapidez na ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma fritadeira profissional impacta diretamente a operacionalidade e a qualidade do serviço. Este modelo distingue-se pela sua cuba embutida em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do equipamento. O design inteligente com indicador MAX-MIN de nível de óleo e a resistência em aço inoxidável polido facilitam a manutenção diária, enquanto a presença de um duplo contactor (nos modelos TRIF) e um piloto LED de funcionamento oferece controlo e segurança adicionais. É uma solução que entrega um controlo térmico preciso, essencial para frituras perfeitas, e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente.

Perguntas Frequentes

Como a zona fria beneficia a fritura??

A zona fria, localizada na parte inferior da cuba, acumula resíduos de alimentos que se soltam durante a fritura, impedindo que queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo a frequência das trocas e melhorando o sabor e a qualidade dos alimentos fritos.

Qual a importância do termostato de segurança rearmável??

O termostato de segurança rearmável é uma característica vital que previne o sobreaquecimento excessivo do óleo, protegendo o equipamento e minimizando riscos de incêndio. Em caso de falha, ele desliga automaticamente a resistência e pode ser rearmado manualmente após a temperatura normalizar, garantindo uma operação contínua e segura.

Este equipamento pode ser usado em qualquer cozinha profissional??

Sim, esta fritadeira trifásica de 10L foi concebida para as exigências de cozinhas profissionais. É adequada para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a preparação de fritos em volume.

Qual a melhor forma de limpar e manter a fritadeira??

Para uma limpeza eficaz, após arrefecer o óleo, remova-o e limpe a cuba em aço inoxidável AISI 304 com detergente neutro e água morna. Certifique-se de limpar a resistência e a zona fria para remover todos os resíduos. A manutenção regular inclui a verificação do nível do óleo e a inspeção dos componentes elétricos para garantir o bom funcionamento.

Quais são as dimensões mínimas necessárias para a instalação??

As dimensões do equipamento são 270x470x325h mm. É fundamental prever espaço adequado à volta da fritadeira para ventilação, segurança operacional e facilidade de acesso para limpeza e manutenção, em conformidade com as normas de segurança da cozinha.