

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Industrial 10L Trifásica 9KW

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LTRIF9S	Modelo:	HRFD10LTRIF9S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10LTRIF9S
EAN	8437006795128
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 10 litros e 9KW, ideal para fritos rápidos e uniformes em cozinhas profissionais, com construção robusta em inox AISI 304.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica trifásica de 10 litros foi concebida para responder às exigências de cozinhas profissionais com volume elevado, garantindo fritos rápidos e de qualidade superior. Com a sua potência de 9KW, este equipamento assegura uma recuperação térmica eficiente, crucial durante períodos de pico de trabalho, resultando em alimentos crocantes e menos oleosos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 não só garante durabilidade, como facilita a higiene, um pilar fundamental em qualquer operação de restauração.

Fritadeira elétrica industrial 10L — Características Técnicas

Capacidade	10 litros
Tipo de Energia	Elétrica, Trifásica
Potência Elétrica	9 KW / 380 V
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
Material da Resistência	Aço inoxidável polido

Indicador de Operação	Piloto metálico LED âmbar
Contator	20A (modelos AR e TRIF possuem 40A)
Dimensões Úteis (AxLxP)	325x270x460 mm
Dimensões do Cesto (AxLxP)	100x220x280 mm
Peso	12 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de bancada é ideal para restaurantes que servem grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou outros alimentos panados, como cafeterias movimentadas ou snack-bares com serviço contínuo. É igualmente adequada para a *mise en place* de buffets em hotéis, onde a consistência e a rapidez são essenciais para manter a qualidade do serviço. Para chefs executivos focados na eficiência e na qualidade dos fritos, este equipamento representa um investimento sólido.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira elétrica distingue-se pela sua capacidade de 10 litros, aliada a um controlo térmico de precisão. O termostato de trabalho regulável até 195° C e o termostato de segurança resetável a 230° C garantem não só a segurança operacional, mas também a exatidão necessária para diferentes tipos de fritos, evitando a queima do óleo e prolongando a sua vida útil. O tanque profundo com grande área fria minimiza a carbonização de resíduos alimentares, assegurando um sabor puro e uma maior economia de óleo, um fator crítico para a rentabilidade da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira elétrica??

Esta fritadeira possui um tanque de 10 litros, com dimensões úteis de 270x460x325 mm, permitindo uma confeção eficiente para grandes volumes. É ideal para otimizar o tempo de serviço em estabelecimentos com alta demanda.

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

Esta fritadeira funciona com uma potência elétrica de 9 KW a 380 V, sendo um modelo trifásico. É fundamental que a sua cozinha profissional esteja equipada com uma instalação elétrica compatível para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

Como o equipamento contribui para a economia de óleo??

O tanque em aço inox AISI 304 desta fritadeira possui uma grande área fria no fundo, que permite que os resíduos alimentares se depositem sem queimar. Isto retarda a degradação do óleo, prolongando a sua vida útil e reduzindo custos operacionais.

Quais as principais características de segurança e controlo de temperatura??

Conta com um termostato de trabalho regulável até 195° C para um controlo preciso da cozedura e um termostato de segurança resetável a 230° C, que previne o sobreaquecimento. Estes mecanismos garantem a operação segura e a qualidade dos seus fritos.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção diária da fritadeira??

Após cada utilização, o tanque em aço inox AISI 304 deve ser esvaziado, limpo com produtos adequados para equipamentos de cozinha e água morna. A resistência, sendo em aço inoxidável polido, também deve ser limpa regularmente para evitar acumulação de resíduos e garantir o bom funcionamento.