

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 2x10L 18kW - Linha 550/600

Informações do Produto

SKU:	HRFD10L10LTRIF9S	Modelo:	HRFD10L10LTRIF9S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795159

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LTRIF9S
EAN	8437006795159
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial dupla 2x10L (18kW) para produção contínua em cozinhas profissionais. Recuperação rápida de temperatura e cubas em AISI 304 para durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de elevado volume, esta ****fritadeira elétrica industrial**** com cubas duplas de 10 litros cada assegura uma eficiência excecional e uma produção contínua. Com aquecimento rápido e recuperação de temperatura superior, é a solução ideal para lidar com picos de serviço, garantindo resultados crocantes e uniformes, ao mesmo tempo que prolonga a vida útil do óleo graças à sua zona fria profunda em aço inoxidável AISI 304.

Fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade das Cubas	2 x 10 Litros
Potência Elétrica Total	18 kW (2 x 9 kW)
Voltagem	380 V (Trifásica, 3+N)
Intervalo de Temperatura (Trabalho)	Até 195°C
Termostato de Segurança	Resetável 230°C
Material do Tanque e Resistências	Aço Inoxidável AISI 304
Contator	40A
Dimensões Úteis (LxPxA)	541x460x325 mm

Dimensões do Cesto (LxPxA)	220x280x100 mm
Peso Unitário	22 kg
Indicadores	Nível de óleo MAX-MIN, Piloto metálico LED âmbar (operação de resistência)

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes com uma ementa diversificada que exige frituras simultâneas, esta fritadeira elétrica de duplo tanque é indispensável em cozinhas de hotéis, snack-bares movimentados ou estabelecimentos de restauração rápida. A sua configuração permite separar alimentos, como peixe e batatas fritas, evitando a contaminação de sabores e otimizando a gestão do tempo de confeção durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e controlo preciso, esta fritadeira distingue-se pela sua construção robusta em aço inox AISI 304 e pelos termostatos duplos, de trabalho e segurança, que garantem a conformidade com as normas HACCP e a máxima segurança operacional. A potência individual de 9kW por cuba assegura uma recuperação ultrarrápida da temperatura do óleo, essencial para manter a qualidade dos alimentos mesmo em períodos de grande procura, uma vantagem competitiva face a modelos com menor desempenho.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma fritadeira com cubas duplas?

A configuração de duas cubas independentes permite cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, otimizando o fluxo de trabalho da sua cozinha e aumentando a capacidade de produção em horários de pico.

Como a zona fria profunda contribui para a qualidade da fritura e economia?

A zona fria no fundo do tanque retém os resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura, impedindo que carbonizem e contaminem o óleo. Isso prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em frituras mais limpas, saborosas e numa redução considerável dos custos operacionais.

Este modelo sem torneira é mais difícil de limpar?

Não, as cubas em aço inoxidável AISI 304 são de fácil remoção e limpeza. A ausência de torneira, por vezes, simplifica a manutenção ao eliminar um ponto de acumulação de sujidade e possíveis

fugas, permitindo uma higienização manual completa e eficiente.

Qual a importância da potência de 9kW por cuba neste tipo de equipamento?

A elevada potência de 9kW por cuba assegura uma rápida recuperação da temperatura do óleo após a imersão de alimentos frios. Esta capacidade é crucial para evitar que os alimentos absorvam excesso de óleo, resultando em frituras mais estaladiças, menos gordurosas e com maior qualidade sensorial, mesmo em ciclos de trabalho intensos.

Para que tipo de estabelecimento é esta fritadeira de Linha 550/600 mais adequada?

Esta fritadeira é ideal para restaurantes de média e alta rotação, cozinhas de hotéis, cafetarias e snack-bares que exigem um equipamento compacto, mas de alto desempenho. A linha 550/600 é reconhecida pela sua robustez e adequação a espaços onde a otimização do layout da cozinha é fundamental.