

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



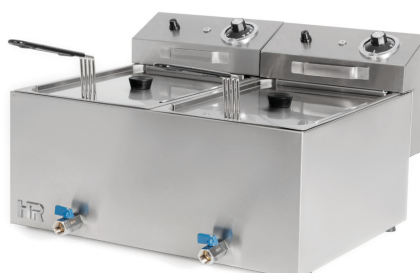
Acesso rápido
ao produto

Fritadeira Elétrica Trifásica 10L+10L 2 Cubas c/ Torneira Linha 600

Informações do Produto

SKU:	HRFD10L10LTRIFC	Modelo:	HRFD10L10LTRIFC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795111

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LTRIFC
EAN	8437006795111
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 com 2 cubas de 10L e torneiras. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece eficiência e controlo preciso da fritura.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na restauração, esta fritadeira elétrica industrial oferece uma solução robusta e altamente eficiente para a confeção de fritos. Com duas cubas de 10 litros cada, permite-lhe gerir diferentes tipos de alimentos ou óleos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Desfrute de um controlo preciso da temperatura e de uma limpeza simplificada, garantindo a qualidade consistente dos seus pratos e a máxima produtividade na sua cozinha profissional.

Fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Tipo de Energia	Elétrica Trifásica
Capacidade Total	10L + 10L (2 Cubas)
Potência Elétrica	6 + 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

Contactor	40A
Indicador de Operação	Piloto metálico LED âmbar
Dimensões Úteis (AxLxP)	541 x 520 x 325 mm
Peso	22 kg
Dimensões do Cesto (AxLxP)	220 x 280 x 100 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para chefes executivos e gestores de restaurantes, snack-bares e take-aways que procuram otimizar a confeção de fritos. Com a sua capacidade de 2x10 litros, permite preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou outros petiscos simultaneamente, ou manter óleos separados para diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem um serviço contínuo mesmo nas horas de ponta, essenciais para a rentabilidade do seu negócio de restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

A fritadeira de dupla cuba destaca-se pela sua construção em aço inox AISI 304, garantindo durabilidade e uma higiene superior, fundamental em qualquer cozinha. Os seus termostatos de trabalho e de segurança independentes, um regulável até 195°C e outro de segurança a 230°C, oferecem um controlo térmico exemplar e a máxima proteção contra sobreaquecimento, prolongando a vida útil do óleo e assegurando a segurança da sua equipa. A presença de torneiras de drenagem em cada cuba simplifica radicalmente a filtragem e a troca de óleo, reduzindo o tempo de inatividade e os custos operacionais.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem das duas cubas independentes nesta fritadeira??

As duas cubas de 10L permitem fritar diferentes alimentos simultaneamente, como peixe e batatas, sem mistura de sabores. Esta funcionalidade aumenta a eficiência e a versatilidade da sua ementa, respondendo às diversas necessidades de produção.

Como é que o termostato de segurança protege o equipamento e o óleo??

O termostato de segurança resetável a 230° C atua como uma proteção adicional, cortando a energia em caso de sobreaquecimento. Isso previne danos ao equipamento e, crucialmente, minimiza o risco de degradação rápida do óleo, mantendo a sua qualidade por mais tempo.

Qual a importância do aço inox AISI 304 na construção do tanque??

O tanque em aço inox AISI 304 garante uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar. A sua durabilidade assegura um investimento a longo prazo para o seu estabelecimento.

Este modelo é adequado para um restaurante com serviço de almoços e jantares intensivo??

Sim, com a sua potência de 6+6 KW e capacidade de 2x10L, esta fritadeira trifásica é ideal para operar sob pressão em serviços intensivos. As duas cubas aumentam a capacidade de resposta e a flexibilidade para diferentes preparações durante picos de procura.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do óleo com as torneiras de drenagem??

A manutenção é simplificada: após arrefecer, utilize as torneiras de drenagem individuais para esvaziar o óleo em recipientes adequados para filtragem ou descarte. Limpe os tanques com desengordurante e água, assegurando a remoção de resíduos para prolongar a vida útil do equipamento e a qualidade das frituras.