

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



Fritadeira Industrial Trifásica 8L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8LTRIFC	Modelo:	FD8LTRIFC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794893

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD8LTRIFC
EAN	8437006794893
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 industrial trifásica de 8L, com torneira para drenagem, cuba em aço inoxidável e termóstato de segurança para frituras eficientes e seguras.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial – Principais Vantagens

Concebida para o ritmo exigente das cozinhas profissionais, esta fritadeira de alta capacidade oferece desempenho e fiabilidade inigualáveis. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a ampla zona fria na cuba prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em poupanças e alimentos de melhor qualidade. O termóstato de segurança rearmável e o piloto LED de funcionamento asseguram uma operação segura e intuitiva para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeção é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e snack-bares a hotéis e refeitórios que necessitam de uma produção eficiente de fritos. A sua natureza trifásica permite uma rápida recuperação da temperatura, crucial para manter a qualidade durante períodos de pico de trabalho, tornando-a perfeita para a preparação de batatas fritas estaladiças, tempuras leves ou qualquer outro prato que exija fritura profunda.

Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Alimentação	Trifásica
Potência	6 kW

Voltagem	380 V
Frequência	50/60 Hz
Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões (LxPxA)	231x317x212h mm
Dimensões Totais (LxPxA)	270x475x325h mm
Dimensões Cesto (LxPxA)	220x240x100h mm
Peso	12 kg
Cuba	Aço inoxidável AISI 304 embutida com zona fria
Resistência	Aço inoxidável polido
Termóstato de Segurança	Rearmável (230°C, 20A)
Contactora	20A (duplo nos modelos com cesto saliente)
Piloto Indicador	LED metálico de funcionamento
Torneira de Drenagem	Sim

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem de uma fritadeira industrial trifásica?

R: Uma fritadeira industrial trifásica oferece maior potência e uma recuperação de temperatura mais rápida, o que é essencial para manter a eficiência e a qualidade dos fritos em ambientes de alta demanda, como cozinhas de restaurantes.

P: Como a zona fria na cuba contribui para a qualidade da fritura?

R: A zona fria, localizada no fundo da cuba, acumula resíduos de alimentos, evitando que se queiem e contaminem o óleo. Isto não só prolonga a vida útil do óleo, como também garante que os alimentos fritos mantenham um sabor mais limpo e fresco.

P: Este equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 e a cuba embutida facilitam a limpeza diária. A presença de uma torneira de drenagem simplifica o escoamento do óleo, tornando a manutenção mais higiénica e menos demorada.

P: Qual a importância do termóstato de segurança rearmável?

R: O termóstato de segurança rearmável é um componente crucial que previne o sobreaquecimento do óleo, desligando automaticamente a resistência caso a temperatura exceda o limite seguro. Esta funcionalidade protege o equipamento e, mais importante, garante a segurança na sua cozinha.

P: Em que tipos de estabelecimentos esta fritadeira é mais recomendada?

R: Devido à sua capacidade de 8 litros e alimentação trifásica, esta fritadeira é ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha comercial que necessite de uma solução robusta e eficiente para a fritura de grandes volumes de alimentos de forma contínua.