

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial Elétrica Trifásica 8 Litros Sem Torneira

Informações do Produto

SKU:	HRFD8LTRIFS	Modelo:	FD8LTRIFS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794862

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD8LTRIFS
EAN	8437006794862
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 robusta com 8L de capacidade, ideal para frituras rápidas e uniformes em cozinhas profissionais. Potência de 6 kW, elétrica trifásica.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira de bancada, concebida para oferecer desempenho e durabilidade. Com a sua capacidade de 8 litros, permite uma confeção eficiente de grandes volumes de fritos, assegurando resultados crocantes e saborosos. A construção em aço inoxidável e a zona fria integrada garantem uma operação higiénica e contribuem para a longevidade do óleo de fritura, tornando-a uma solução fiável para o dia a dia.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, snack-bars, cafetarias e serviços de take-away. A sua potência trifásica assegura um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficaz, indispensável para manter o ritmo em períodos de maior afluência. Prepare batatas fritas, rissóis, croquetes, tempuras ou peixe frito com consistência e qualidade superior, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade	8 Litros
Potência	6 kW

Característica	Valor
Voltagem	380 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	12 kg
Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões (LxPxA)	270x430x325h mm
Cuba	Aço Inoxidável AISI 304 embutida, com zona fria
Termostato de Segurança	Rearmável 230°C, 20A
Resistência	Aço Inoxidável polido
Indicadores	MAX-MIN nível de óleo, Piloto LED de funcionamento
Contacto	Duplo contacto 20A (para modelos TRIF)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta fritadeira profissional tem uma capacidade generosa de 8 litros, permitindo a confeção de grandes quantidades de alimentos em cada ciclo, otimizando o seu tempo de serviço.

Que tipo de alimentação elétrica necessita?

O equipamento funciona com alimentação trifásica a 380 V, garantindo um desempenho robusto e consistente para as exigências de uma cozinha industrial.

É fácil de limpar?

Sim, a cuba embutida de aço inoxidável AISI 304 e a ampla zona fria facilitam significativamente a limpeza, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a higiene.

Possui controlo de temperatura?

Sim, incorpora um termostato que permite regular a temperatura entre 50 e 195 °C, além de um termostato de segurança rearmável para total proteção.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada?

É ideal para uma vasta gama de negócios de restauração, como restaurantes, snack-bars, cafetarias e estabelecimentos de take-away que exigem fiabilidade e eficiência.