

# 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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial Elétrica Dupla 10+10L Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD10L10L8T600E	<b>Modelo:</b>	FD10L10L8T600E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006786980

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD10L10L8T600E
<b>EAN</b>	8437006786980

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de pé com 2 cubas de 10L, ideal para alta produção em restaurantes e snack-bares. Construção robusta em inox.

## Descricao Completa

### Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para a exigência das cozinhas profissionais, esta robusta fritadeira industrial elétrica com duas cubas de 10 litros oferece uma solução eficiente e de alta capacidade para a confecção de alimentos fritos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial em ambientes de restauração movimentados. A operação trifásica garante um desempenho consistente e potente, ideal para um fluxo de trabalho contínuo.

A segurança é uma prioridade, com um termostato rearmável que protege o equipamento contra sobreaquecimento, enquanto os indicadores de nível MIN-MAX de óleo previnem o uso inadequado e prolongam a vida útil do óleo. As resistências rebatíveis facilitam a limpeza profunda das cubas, uma característica valiosa para manter os padrões de higiene e otimizar o tempo da sua equipa. Este equipamento é sinónimo de produtividade e resultados de fritura uniformes e de elevada qualidade.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura de alto rendimento é perfeito para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cantinas, refeitórios e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma solução de fritura rápida e fiável. A capacidade dupla permite preparar diferentes alimentos em simultâneo sem misturar sabores, otimizando o serviço durante os períodos de maior afluência. É a escolha ideal para estabelecimentos que servem grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos deliciosos, garantindo sempre a máxima qualidade e satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Tipo de Equipamento	Fritadeira Industrial Elétrica de Pé
Capacidade das Cubas	2 x 10 Litros (20L total)
Potência	16 kW
Voltagem	380/400 V Trifásica

Característica	Especificação
Frequência	50/60 Hz
Peso	83 kg
Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões Totais (L x P x A)	800x600x868h mm
Dimensões Cuba (individual)	262x288x286h mm
Dimensões Cesto (individual)	235x240x105h mm
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI 304 (cubas e bancada de 1.5mm)
Termostato de Segurança	Rearmável
Sistema de Drenagem	Torneira de esvaziamento, filtro de recuperação de óleo
Resistências	Aço Inoxidável AISI 304 rebatíveis para limpeza
Contactores	Duplo contactor de 40A
Nível de Óleo	Indicador MIN-MAX
Cestas	Incluídas, de máxima qualidade
Base	Pés reguláveis em altura

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a vantagem de uma fritadeira dupla em cozinhas profissionais?

Uma fritadeira com duas cubas permite preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem que os sabores se misturem. Isso aumenta a eficiência e a capacidade de resposta da cozinha, especialmente em horários de pico.

### 2. Como funciona o sistema de drenagem e recuperação de óleo?

O equipamento possui uma torneira de esvaziamento para cada cuba, facilitando a remoção do óleo usado. Adicionalmente, um filtro de recuperação de óleo ajuda a prolongar a vida útil do óleo, garantindo economia e sustentabilidade.

### 3. É fácil limpar esta fritadeira industrial?

Sim, a fritadeira foi concebida para uma limpeza simplificada. As resistências são rebatíveis, permitindo um acesso total às cubas para uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.

#### **4. Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de clientes?**

Absolutamente. Com uma potência de 16 kW e capacidade de 2x10 litros, esta fritadeira trifásica é ideal para cozinhas de alta demanda, garantindo rapidez e consistência na preparação de grandes quantidades de fritos.

#### **5. Quais as medidas de segurança integradas neste equipamento?**

A fritadeira inclui um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento, e pilotos metálicos LED que indicam o estado de funcionamento. Os duplos contactores de 40A garantem um controlo elétrico robusto e seguro durante a operação.