

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 10L Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L6M600S	Modelo:	FD10L6M600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006787987

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10L6M600S
EAN	8437006787987

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 10L, ideal para cozinhas profissionais. Com termostato de segurança e construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Fritadeira Monofásica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica de 10 litros é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e durabilidade. O equipamento garante uma confeção rápida e uniforme dos seus fritos, elevando a qualidade do serviço prestado aos seus clientes.

A robustez da sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão. A funcionalidade e a segurança foram pensadas ao pormenor, desde o termostato rearmável até ao prático sistema de drenagem, proporcionando uma experiência de utilização superior e otimizada para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações, desde a preparação de batatas fritas e aperitivos crocantes até à fritura de peixe e carne em porções. É uma adição valiosa para qualquer negócio que necessite de uma capacidade de fritura consistente e fiável, garantindo pratos deliciosos em cada serviço. A sua dimensão compacta torna-o ideal para balcões com espaço limitado, sem comprometer a sua performance.

A facilidade de controlo da temperatura permite adaptar o processo de fritura a diferentes tipos de alimentos, enquanto a limpeza simplificada poupa tempo precioso à sua equipa. É um investimento inteligente para quem busca otimizar as operações da cozinha e manter elevados padrões de higiene.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	10 Litros
Potência	5.5 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz

Peso	26 kg
Temperatura de Operação	50 - 195 °C
Dimensões (LxPxA)	400x600x322h mm
Material	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Energia	Elétrica, Monofásica
Segurança	Termostato de segurança rearmável
Drenagem	Torneira de esvaziamento, tubo de esvaziamento desmontável
Facilidade de Limpeza	Resistência em aço inoxidável AISI 304 abatível
Controlo	Pilotos metálicos LED indicadores, duplo contator de 40A
Nível de Óleo	Indicador MIN-MAX
Pés	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

P: Para que tipo de estabelecimentos é esta fritadeira ideal?

R: Esta fritadeira é ideal para restaurantes, snack-bares, cafeterias e outros estabelecimentos de hotelaria que necessitem de uma solução eficiente e durável para fritar alimentos em volume moderado, otimizando o espaço disponível.

P: Quais as principais vantagens da construção em aço inoxidável AISI 304?

R: A construção em aço inoxidável AISI 304 confere à fritadeira uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, sendo fácil de limpar e manter. Garante também uma maior durabilidade do equipamento em ambientes de cozinha exigentes.

P: Como a limpeza da cuba é facilitada neste equipamento?

R: A limpeza é significativamente facilitada pela resistência em aço inoxidável AISI 304 que é abatível. Além disso, a cuba possui uma torneira de esvaziamento e um tubo de esvaziamento desmontável, permitindo uma drenagem eficiente do óleo.

P: Quais as características de segurança que esta fritadeira oferece?

R: O equipamento está dotado de um termostato de segurança rearmável, que previne o sobreaquecimento. Conta ainda com pilotos metálicos LED indicadores de funcionamento e duplo contator de 40A, assegurando uma operação estável e segura.

P: O que significa ser uma fritadeira "monofásica" e qual a sua implicação?

R: Ser monofásica significa que a fritadeira opera com uma única fase de corrente elétrica, tornando-a compatível com a maioria das instalações elétricas padrão. Isto facilita a sua instalação em

diversas cozinhas, sem necessidade de alterações complexas na infraestrutura elétrica.