

# 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



Hotelequip.pt

## Fritadeira Industrial Elétrica Trifásica 8L 6kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD8LTRIF300	<b>Modelo:</b>	FD8LTRIF300
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006789646

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD8LTRIF300
<b>EAN</b>	8437006789646

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial trifásica de 8L e 6kW, ideal para restauração. Garante frituras perfeitas com termostato de segurança e cuba em inox.

## Descricao Completa

### Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira industrial de 8 litros, concebida para um desempenho superior e resultados consistentes. Esta máquina de fritar é ideal para estabelecimentos com alta demanda, garantindo a preparação rápida e eficiente de alimentos fritos, desde batatas a rissóis. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene na restauração.

### Aplicações Profissionais

Esta cuba de fritar é a solução perfeita para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, snack-bares, food trucks, e cantinas. A sua capacidade de 8 litros e o aquecimento elétrico trifásico de 6 kW permitem um uso contínuo e intensivo, crucial para períodos de pico de trabalho. Desfrute da confiança de um equipamento fiável que otimiza o fluxo de trabalho e contribui para a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Potência	6 kW
Voltagem	380 V (Trifásica)
Frequência	50/60 Hz
Temperatura de Operação	50 - 195 °C
Dimensões (LxPxA)	231x317x212h mm
Peso	12 kg
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Termostato de Segurança	Rearmável 230°C de 20A

<b>Resistência</b>	Aço inoxidável polido
<b>Zona Fria</b>	Sim
<b>Indicador de Nível de Óleo</b>	MAX-MIN
<b>Piloto Indicador</b>	LED metálico

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?**

A fritadeira tem uma cuba com capacidade para 8 litros de óleo, permitindo a confeção de quantidades significativas de alimentos por ciclo de fritura. O indicador MAX-MIN ajuda a manter o nível correto para uma operação segura e eficiente.

### **É fácil limpar a fritadeira?**

Sim, a cuba embutida em aço inoxidável AISI 304, juntamente com a ampla zona fria, facilita bastante a limpeza após o uso. A resistência em aço inoxidável polido também contribui para uma manutenção higiénica e simples.

### **Esta fritadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de estabelecimento?**

Ideal para cozinhas profissionais, esta fritadeira trifásica de 6 kW é perfeitamente adequada para restaurantes, cafés, bares, snack-bares e outros estabelecimentos de restauração. Garante um desempenho robusto para as exigências diárias do seu negócio.

### **Quais as vantagens de ter uma zona fria na fritadeira?**

A zona fria na base da cuba impede que os resíduos de alimentos que se desprendem durante a fritura se queimem, prolongando a vida útil do óleo. Isto resulta em alimentos mais saborosos e um consumo de óleo mais eficiente, reduzindo os custos operacionais.

### **É segura de utilizar?**

Absolutamente. Esta fritadeira está equipada com um termostato de segurança rearmável a 230°C e um contactor de 20A, assegurando proteção contra sobreaquecimento. O piloto LED indicador de funcionamento também contribui para uma operação mais segura e intuitiva.