

# 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 Elétrica Industrial 10L Trifásica Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD10L8T600E	<b>Modelo:</b>	FD10L8T600E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006787703

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD10L8T600E
<b>EAN</b>	8437006787703

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de 10L, 8kW, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, termóstato de segurança e fácil limpeza. Design trifásico de linha 600.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Eleve a qualidade da sua cozinha profissional com esta fritadeira elétrica industrial de 10 litros, concebida para um desempenho superior e resultados de fritura impecáveis. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de restauração exigentes. Equipada com um termóstato de segurança de rearme automático e indicadores luminosos LED, este equipamento de fritura assegura uma operação segura e eficiente. A resistência rebatível facilita a limpeza profunda da cuba, otimizando a manutenção diária e prolongando a vida útil do aparelho. Inclui ainda um filtro de recuperação de óleo, contribuindo para a economia e qualidade da fritura.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de alta capacidade é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, snack-bars, hotéis, e serviços de catering que necessitam de uma fritura contínua e de volume. A sua potência de 8 kW e ligação trifásica garantem um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficaz, mesmo em períodos de pico. Ideal para preparar grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, croquetes, ou qualquer outro alimento frito, a sua equipa apreciará a facilidade de utilização e a consistência dos resultados. Os pés ajustáveis em altura permitem uma integração ergonómica em qualquer espaço de trabalho, assegurando a estabilidade do equipamento.

### Características Técnicas

Tipo de Energia	Elétrica Trifásica
Potência	8 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Capacidade	10 Litros
Temperatura	50 - 195 °C

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x600x870h mm
<b>Peso</b>	52 kg
<b>Construção</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Termóstato de Segurança</b>	Rearme automático
<b>Torneira de Drenagem</b>	Sim
<b>Indicador Nível Óleo</b>	MIN-MAX
<b>Resistência</b>	Rebatível em aço inoxidável AISI 304
<b>Indicadores Luminosos</b>	LED metálicos
<b>Filtro de Recuperação de Óleo</b>	1 (para modelos de chão)
<b>Contactores</b>	Duplo contactor de 40A
<b>Cestos de Fritura</b>	Alta qualidade incluídos
<b>Bancada Embutida</b>	Aço inoxidável AISI 304, 1.5mm espessura
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura em aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos de grande volume?**

Sim, com a sua capacidade de 10 litros e potência de 8 kW, esta fritadeira trifásica foi projetada para lidar com as exigências de cozinhas profissionais de grande volume, garantindo eficiência e rapidez na confecção.

### **Qual a importância do termóstato de segurança de rearme automático?**

O termóstato de segurança de rearme automático é crucial para prevenir o sobreaquecimento do óleo, protegendo o equipamento e aumentando a segurança na sua cozinha. Em caso de anomalia, o sistema rearma-se, minimizando interrupções operacionais.

### **A limpeza da cuba é complicada devido ao óleo?**

Não, a cuba foi concebida para uma limpeza simplificada. A resistência em aço inoxidável AISI 304 é rebatível, permitindo acesso total ao interior da cuba, e a torneira de drenagem facilita a remoção do óleo usado de forma segura e higiénica.

### **Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?**

Com um controlo de temperatura que varia entre 50 e 195 °C, esta fritadeira oferece a flexibilidade necessária para fritar uma vasta gama de alimentos, desde os que requerem temperaturas mais baixas até aos que exigem calor intenso para uma crocância perfeita.

**Este modelo de fritadeira requer alguma instalação especial?**

Sendo uma fritadeira industrial de chão (modelo estante) com ligação trifásica e pés ajustáveis, é recomendável que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança do aparelho.