

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla 10+10L Industrial | Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10L6M600E	Modelo:	FD10L10L6M600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006787734

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10L10L6M600E
EAN	8437006787734

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de 10+10L com termostato de segurança e cuba basculante. Ideal para restauração, garantindo frituras perfeitas e limpeza fácil.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional – Principais Vantagens

Eleve a performance da sua cozinha com esta robusta fritadeira industrial de cuba dupla, concebida para atender às exigências de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. Este equipamento de confeitaria, com uma capacidade total de 20 litros (10 + 10L), garante eficiência energética e resultados impecáveis em cada utilização. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e uma limpeza sem esforço, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Perfeita para cozinhas profissionais de grande volume, esta unidade de fritura é ideal para preparar batatas fritas, rissóis, croquetes, tempura e uma vasta gama de alimentos fritos com consistência e rapidez. A sua configuração de cuba dupla permite a fritura simultânea de diferentes produtos ou a separação de óleos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É uma solução versátil para qualquer negócio que procure fiabilidade e desempenho superior na confeitaria de fritos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	11 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	83 kg
Temperatura Operacional	50 - 195 °C
Dimensões Totais (LxPxA)	800x600x868h mm
Dimensões Cesto (LxPxA)	235x240x105h mm

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304 (exterior e cuba)
Capacidade das Cubas	2 x 10 Litros
Termostato de Segurança	Rearmável
Sistema de Drenagem	Torneira de esvaziamento
Resistência	Basculante em aço inoxidável AISI 304
Indicador de Nível de Óleo	MIN-MAX
Contatores	Duplo 40A
Cestas	Cestas de máxima qualidade incluídas
Encimera	Embutida em aço inoxidável AISI 304 (1.5mm)
Pés	Patas reguláveis em altura, em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 10 litros de óleo, totalizando 20 litros. Esta configuração permite gerir diferentes tipos de frituras em simultâneo.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada graças às resistências basculantes em aço inoxidável e à torneira de esvaziamento. A construção em aço inoxidável AISI 304 também facilita a higiene diária.

Este equipamento oferece alguma garantia de segurança?

Sim, integra um termostato de segurança rearmável e pilotos metálicos LED indicadores. O duplo contator de 40A adiciona uma camada extra de fiabilidade e proteção.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 na construção?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, garantindo uma longa vida útil ao equipamento. É também um material sanitário, ideal para contacto com alimentos e fácil de higienizar.

Para que tipo de espaços de restauração esta fritadeira é mais adequada?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que necessitam de uma solução robusta e eficiente para frituras em grandes volumes, adaptando-se perfeitamente à Linha 600 de equipamentos.