

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 15L Sobremesa

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L8M750S	Modelo:	FD15L8M750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788335

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L8M750S
EAN	8437006788335

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 15L, construída em AISI 304, 8kW. Ideal para fritos perfeitos, com termostato de segurança e fácil limpeza. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica foi concebida para maximizar a eficiência e a qualidade dos fritos na sua cozinha profissional. Com uma capacidade generosa de 15 litros, permite um serviço contínuo e rápido, essencial para períodos de pico em restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, facilitando a gestão da ementa com confiança.

Fritadeira industrial elétrica — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Industrial
Capacidade da Cuba	15 Litros
Potência	8 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Temperatura Operacional	50 - 195 °C
Dimensões (equipamento)	400x750x322h mm
Dimensões da Cuba	235x330x105h mm
Peso	31 kg
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI 304 (cuba, resistência, bancada, patas)
Espessura da Bancada	1.5 mm
Contactador	Duplo de 40A

Termostato de Segurança	Rearmável
Indicador de Nível de Óleo	MIN-MAX
Resistência	Aço Inoxidável AISI 304, abatível para limpeza
Sistema de Drenagem	Grifo de esvaziamento, tubo de esvaziamento desmontável
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este aparelho de fritar é ideal para qualquer cozinha de elevada exigência, desde restaurantes de cozinha tradicional que servem grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou croquetes, a snack-bars movimentados que necessitam de um desempenho constante para uma ementa variada de fritos. A estabilidade da temperatura e a capacidade de recuperação rápida do calor são cruciais para manter a qualidade dos alimentos durante o serviço, evitando a quebra de temperatura em momentos de grande afluência. Perfeito para o Chef Executivo que procura fiabilidade e resultados consistentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável AISI 304, confere a este equipamento de fritura resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do investimento. O design com resistência abatível e o grifo de esvaziamento simplificam drasticamente as operações de manutenção e filtragem do óleo, poupando tempo valioso à sua equipa e garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP). O dobro contactor de 40A garante um funcionamento fiável e seguro, mesmo sob uso intensivo, ideal para o Diretor de Operações que prioriza a robustez e durabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta fritadeira e para que tipo de estabelecimentos é ideal??

Esta fritadeira de 15 litros é ideal para cozinhas profissionais de médio a grande volume, como restaurantes, snack-bars e cantinas. A sua capacidade permite a confeção eficiente de grandes quantidades de alimentos fritos, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente, mesmo em períodos de maior afluência.

Como é que a limpeza e manutenção desta fritadeira são facilitadas??

O equipamento possui uma resistência em aço inoxidável AISI 304 abatível, o que permite um acesso fácil à cuba para uma limpeza completa. Adicionalmente, o grifo de esvaziamento e o tubo de esvaziamento desmontável simplificam a remoção e filtragem do óleo, contribuindo para uma higiene rigorosa e uma manutenção eficiente do equipamento.

Que características de segurança o equipamento oferece??

A fritadeira está equipada com um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento do óleo, protegendo o equipamento e o utilizador. Os pilotos metálicos LED indicadores fornecem feedback visual sobre o estado de funcionamento, enquanto o duplo contactor de 40A garante um controlo elétrico robusto e fiável em todas as operações.

Esta fritadeira pode ser utilizada como unidade sobremesa ou requer instalação específica??

Este modelo é concebido para utilização sobremesa, permitindo flexibilidade na sua disposição dentro da cozinha. As patas de aço inoxidável são reguláveis em altura, o que facilita o nivelamento em diferentes superfícies de trabalho e a integração perfeita com outros equipamentos de bancada na sua linha de confeção.

Qual o material de construção e as suas vantagens para uso profissional??

Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, este material oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. É a escolha padrão para equipamentos de cozinha profissional, garantindo a conformidade com rigorosas normas alimentares e uma longa vida útil do aparelho, mesmo em ambientes de utilização intensiva.