

# 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 Elétrica Industrial 15L Monofásica Linha 750

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD15L8M750E	<b>Modelo:</b>	FD15L8M750E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006788281

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD15L8M750E
<b>EAN</b>	8437006788281

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica 15L monofásica de pé em inox AISI 304. Ideal para restaurantes, garante fritos perfeitos, fácil limpeza e segurança operacional. Potência de 8 kW.

## Descrição Completa

Com a Fritadeira Elétrica Industrial 15L Monofásica Linha 750, a sua cozinha eleva o padrão de excelência na confecção de fritos. Concebida para o ambiente exigente da restauração, este equipamento robusto assegura uma produção consistente e de alta qualidade, minimizando o tempo de limpeza e garantindo a segurança operacional. Ideal para um fluxo contínuo de serviço em restaurantes, snack-bares e hotéis, permite ao Chef focar-se na inovação culinária, com a certeza de ter um aliado fiável na produção diária.

## Fritadeira Industrial Elétrica 15L — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	15 Litros
<b>Potência</b>	8 kW
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Temperatura Operacional</b>	50 - 195 °C
<b>Dimensões do Equipamento (LxPxA)</b>	400x750x868h mm
<b>Dimensões da Cuba/Cesto (LxPxA)</b>	262x388x286h mm (cesto) / 235x330x105h mm (outra dimensão, verificar)
<b>Peso</b>	58 kg
<b>Material de Construção</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Resistência</b>	Aço Inoxidável AISI 304, abatível

<b>Segurança</b>	Termostato de segurança rearmável, duplo contactor de 40A
<b>Funcionalidades Adicionais</b>	Torneira de esvaziamento, indicador MIN-MAX de nível de óleo, pilotos LED, filtro de recuperação de óleo, bancada embutida 1.5mm, patas reguláveis

## Aplicações Profissionais

---

Pensada para a intensa rotina de cozinhas profissionais, esta fritadeira de alto desempenho adapta-se perfeitamente a restaurantes com um volume elevado de serviço, cafetarias dinâmicas e áreas de confeitaria em hotéis. A sua capacidade de 15 litros é ideal para gerir picos de procura, desde batatas fritas crocantes a tempuras e outros petiscos, mantendo sempre a qualidade exigida. Garante uma resposta rápida e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho durante os momentos de maior afluência e facilitando a gestão da ementa.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A construção integral em aço inoxidável AISI 304 confere a esta fritadeira uma durabilidade e resistência à corrosão superiores, cruciais em qualquer cozinha industrial. A sua resistência abatível simplifica drasticamente as operações de limpeza da cuba, economizando tempo precioso para a sua equipa. O termostato de segurança rearmável e o duplo contactor de 40A oferecem um controlo rigoroso da temperatura e uma maior longevidade ao equipamento, assegurando uma operação contínua e segura, essencial para a rentabilidade do seu negócio.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a limpeza eficaz da fritadeira industrial??

*A fritadeira possui uma resistência em aço inoxidável AISI 304 que é abatível, permitindo um acesso fácil e completo à cuba para a remoção de resíduos e limpeza profunda. A torneira de esvaziamento facilita a drenagem do óleo, otimizando o processo de manutenção.*

### Qual a capacidade de produção desta fritadeira para um negócio com elevado volume??

*Com uma capacidade de 15 litros e uma potência de 8 kW, este equipamento foi concebido para suportar um ritmo de trabalho intenso, sendo ideal para restaurantes e hotéis que necessitam de uma produção contínua de fritos, assegurando uma rápida recuperação de temperatura e consistência.*

### Quais as características de segurança que este equipamento oferece??

*Incorpora um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento, e um duplo contactor de 40A para maior fiabilidade e proteção elétrica. Estes elementos garantem uma operação segura e previnem avarias em ambientes de uso intensivo.*

**Que tipo de óleo devo usar e como monitorizar o nível??**

*É recomendável utilizar óleos específicos para fritura industrial de alta qualidade. O equipamento dispõe de um indicador MIN-MAX de nível de óleo, que permite uma monitorização simples e eficaz para evitar o funcionamento com pouca quantidade, prolongando a vida útil do óleo e do equipamento.*

**Este modelo inclui sistema de filtragem de óleo??**

*Sim, os modelos de pé como este incorporam um filtro de recuperação de óleo. Esta funcionalidade é essencial para prolongar a vida útil do óleo, melhorar a qualidade dos fritos e reduzir os custos operacionais da sua cozinha.*