

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 2x15L Monofásica de Chão

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L15L8M750E	Modelo:	FD15L15L8M750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788229

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L15L8M750E
EAN	8437006788229

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de chão, 2x15L, em aço inox AISI 304. Robusta e eficiente para alta produção, com termóstato de segurança e fácil limpeza.

Descricao Completa

A Fritadeira Industrial Elétrica 2x15L Monofásica de Chão redefine a eficiência nas cozinhas profissionais. Concebida para operações de alto volume, este equipamento robusto em aço inoxidável AISI 304 oferece uma solução de fritura dupla, ideal para otimizar a preparação de alimentos em restaurantes, hotéis e serviços de catering. Com termóstato de segurança rearmável e resistências abatíveis para uma limpeza simplificada, garante segurança e higiene. A sua capacidade de 2x15 litros permite gerir picos de procura com agilidade e consistência, elevando a produtividade do seu negócio.

Fritadeira industrial elétrica — Características Técnicas

Potência	16 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Capacidade Total	2x15 Litros
Temperatura de Funcionamento	50 - 195 °C
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões Globais	800x750x868h mm
Dimensões da Cuba (individual)	262x388x286h mm
Dimensões do Cesto (aproximadas)	235x330x105h mm
Peso	95 kg

Características Adicionais

Termóstato de segurança rearmável, grifo de esvaziamento, indicador MIN-MAX de nível de óleo, resistências abatíveis, pilotos LED, duplo contactor 40A, pés reguláveis em altura.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de alta performance é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes movimentados que necessitam de fritar grandes volumes de alimentos simultaneamente, sem comprometer a qualidade ou o tempo de serviço. É igualmente perfeita para buffets de hotel, serviços de catering e estabelecimentos de restauração rápida que exigem durabilidade, eficiência energética e facilidade de manutenção para um fluxo de trabalho contínuo. A sua construção robusta e características de segurança tornam-na indispensável para Chefs e Diretores de Operações que procuram fiabilidade no seu equipamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela sua capacidade dupla e construção em aço inoxidável AISI 304 de 1.5mm na bancada, este aparelho oferece uma longevidade superior e uma resistência inigualável à corrosão, superando alternativas de menor qualidade. O sistema de resistência abatível, em conjunto com o grifo de esvaziamento e o filtro de recuperação de óleo, otimiza os tempos de limpeza em 30%, libertando a sua equipa para outras tarefas essenciais durante o rush. Além disso, o duplo contactor de 40A assegura uma estabilidade elétrica superior e maior vida útil aos componentes, um investimento inteligente para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima segurança de utilização desta fritadeira??

Este equipamento integra um termóstato de segurança rearmável e duplo contactor de 40A, assegurando um controlo térmico rigoroso e proteção contra sobreaquecimento. Os pilotos LED metálicos indicam o estado de funcionamento, contribuindo para uma operação segura em qualquer cozinha profissional.

Qual a capacidade real de produção e para que tipo de estabelecimento é mais indicada??

Com duas cubas de 15 litros e 16 kW de potência, esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com elevada procura, como restaurantes de grande volume, cantinas ou hotéis, permitindo a confeção simultânea e eficiente de diversos alimentos. A recuperação rápida da temperatura é crucial para manter a qualidade dos fritos durante os horários de pico.

Quais as principais vantagens do aço inoxidável AISI 304 na construção deste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento excepcional durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, sendo fundamental para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais. A bancada embutida de 1.5mm de espessura reforça a robustez e a longevidade da fritadeira, assegurando um investimento duradouro.

Que características facilitam a limpeza e manutenção diária da fritadeira??

A resistência em aço inoxidável AISI 304 é abatível, permitindo um acesso desimpedido à cuba para uma limpeza profunda e eficiente. Adicionalmente, o grifo de esvaziamento e o filtro de recuperação de óleo simplificam a remoção e filtragem do óleo, otimizando o processo de manutenção e garantindo a higiene do equipamento.

Posso ajustar a altura da fritadeira para se adequar à minha linha de confeitaria??

Sim, esta fritadeira foi concebida com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite um ajuste preciso do equipamento, facilitando a sua integração harmoniosa em qualquer linha de confeitaria e contribuindo para a ergonomia e funcionalidade da sua cozinha profissional.