

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 Trifásica Sobremesa

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L12T750S	Modelo:	FD15L12T750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788083

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L12T750S
EAN	8437006788083

Descricao Resumida

Capacidade de 15L e potência trifásica para fritar rapidamente. Construção robusta em aço inox, termostato de segurança e limpeza simplificada.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica industrial de 15L eleva a qualidade das suas frituras a um novo patamar. Reduza os tempos de confeção e garanta resultados consistentemente crocantes e dourados, mesmo durante períodos de maior exigência. A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva permitem que a sua equipa se concentre na excelência da ementa, proporcionando uma experiência gastronómica superior.

Fritadeira Elétrica Industrial 15L — Características Técnicas

Capacidade	15 Litros
Potência	12 kW
Voltagem	380/400 V Trifásica
Frequência	50/60 Hz
Gama de Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões (Equipamento)	400x750x322h mm
Dimensões (Cuba)	235x330x105h mm
Peso	31 kg
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Resistência	Aço Inoxidável AISI 304 abatível
Segurança	Termostato de segurança rearmável, Duplo contactor de 40A

Controlo	Pilotos metálicos LED indicadores, Indicador MIN-MAX nível de óleo
Drenagem	Grifo de esvaziamento, Tubo de esvaziamento desmontável
Bancada	Encimera embutida de aço inoxidável AISI 304 espessura 1.5mm
Pés	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira sobremesa é a solução ideal para restaurantes de média dimensão, snack-bars com alta rotação de produtos fritos, e buffets de hotel que requerem um equipamento ágil e de elevado desempenho. É perfeita para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes, tempuras e outros petiscos, suportando um serviço contínuo durante o rush do almoço ou jantar. O design compacto permite a sua integração eficiente em bancadas existentes, maximizando o espaço da sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua durabilidade e segurança, este equipamento destaca-se no mercado. A seleção de aço inoxidável AISI 304 de alta espessura não só assegura uma vida útil prolongada, como também facilita a adesão às rigorosas normas HACCP. O termostato de segurança rearmável e o duplo contactor de 40A oferecem uma camada adicional de proteção, minimizando riscos operacionais. A resistência abatível e o sistema de drenagem tornam a limpeza pós-serviço rápida e sem esforço, essencial para a manutenção da higiene em qualquer estabelecimento profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e produtividade esperada desta fritadeira??

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade de 15 litros, ideal para a confeção de médias a grandes quantidades de alimentos. A sua potência de 12 kW e controlo preciso de temperatura permitem uma rápida recuperação térmica, garantindo alta produtividade em períodos de maior demanda.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada pela resistência em aço inoxidável AISI 304 abatível e pelo grifo de esvaziamento. Após o arrefecimento completo, a cuba e os componentes removíveis podem ser facilmente acedidos e limpos com detergentes neutros e água quente, contribuindo para a

manutenção da higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta fritadeira??

Esta fritadeira é um modelo trifásico (380/400 V), o que significa que requer uma instalação elétrica industrial adequada para esta voltagem. É essencial que um electricista qualificado realize a ligação ao quadro elétrico, garantindo a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento.

Que características de segurança possui esta fritadeira industrial??

Para a segurança da sua operação, esta fritadeira está equipada com um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento. Adicionalmente, possui um duplo contactor de 40A, que assegura a interrupção eficaz do circuito elétrico em caso de anomalia, protegendo tanto o equipamento quanto o utilizador.

Este modelo é adequado para que tipos de estabelecimentos??

Este modelo sobremesa é ideal para uma variedade de estabelecimentos de restauração, como restaurantes, snack-bars, e cozinhas de hotelaria, onde a otimização do espaço na bancada é crucial. A sua capacidade e potência são perfeitas para um volume de produção médio a elevado, adaptando-se a ambientes dinâmicos e exigentes.