

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 Elétrica Industrial 15L Trifásica Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L12T750E	Modelo:	FD15L12T750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788069

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L12T750E
EAN	8437006788069

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial 15L, trifásica, de chão. Construção robusta em aço AISI 304, 12 kW de potência, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descrição Completa

Concebida para a intensidade das cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica industrial de 15 litros da Linha 700 garante uma confeitura eficiente e consistente. A sua robustez, aliada a um design funcional, permite ao Chef Executivo e à sua equipa manter um ritmo de serviço elevado, mesmo nas horas de ponta. A capacidade generosa e o aquecimento rápido contribuem para otimizar o tempo de preparação e assegurar a qualidade dos fritos, desde batatas a rissóis, com resultados crocantes e dourados.

Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Industrial de Chão
Capacidade da Cuba	15 Litros
Potência	12 kW
Voltagem	380/400 V Trifásica
Frequência	50/60 Hz
Peso	58 kg
Faixa de Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões Globais (LxPxA)	400x750x868h mm
Dimensões Cuba/Cesto (aprox.)	262x388x286h mm (Cuba), 235x330x105h mm (Cesto)
Material de Fabricação	Aço inoxidável AISI 304 (estrutura, resistência, bancada)

Recursos de Segurança	Termostato de segurança rearmável, Duplo contactor de 40A
Facilidade de Limpeza	Resistência abatível, Grifo de escoamento, Filtro de recuperação de óleo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de 15 litros é uma solução de alto desempenho para restaurantes de volume médio a alto, cafeterias movimentadas e buffets de hotel que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos com consistência. É ideal para confeccionar desde batatas fritas e aperitivos a peixe panado e rissóis, mantendo a temperatura do óleo estável mesmo com uso contínuo. A sua robustez e facilidade de escoamento e limpeza tornam-na indispensável para operações que valorizam a higiene e a rapidez na manutenção, essenciais para cumprir as rigorosas normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela combinação de potência e durabilidade, esta fritadeira incorpora características pensadas para o profissional. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante uma longevidade superior e resistência à corrosão, vital em ambientes de cozinha intensivos. O termostato de segurança rearmável e o duplo contactor de 40A proporcionam uma fiabilidade acrescida, protegendo o seu investimento. Além disso, a resistência abatível e o grifo de escoamento, juntamente com o filtro de recuperação de óleo, simplificam drasticamente as tarefas de limpeza diárias, poupando tempo valioso à sua equipa e otimizando o consumo de óleo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira??

Com uma cuba de 15 litros e potência de 12 kW, esta fritadeira permite uma fritura rápida e eficiente de grandes volumes, sendo ideal para picos de trabalho e serviços contínuos em cozinhas profissionais. A sua recuperação de temperatura é otimizada para manter a produtividade.

É fácil de limpar e manter a higiene??

Sim, o design em aço inoxidável AISI 304, a resistência elétrica abatível e o grifo de escoamento facilitam significativamente a limpeza diária. Adicionalmente, o filtro de recuperação de óleo contribui para prolongar a vida útil do óleo e manter o equipamento em ótimas condições sanitárias.

Quais são as principais características de segurança??

Este modelo integra um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento, e um duplo contactor de 40A para um controlo elétrico robusto. Estes elementos garantem uma operação

segura e fiável em qualquer cozinha profissional.

É um equipamento de chão ou de bancada??

Este modelo específico é uma fritadeira de chão, equipada com pés em aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta configuração proporciona estabilidade e otimização do espaço na cozinha, permitindo uma integração perfeita com outras unidades da Linha 700.

Qual o tipo de energia e ligação necessária??

A fritadeira é elétrica e requer uma ligação trifásica (380/400 V, 50/60 Hz). É fundamental garantir que a sua instalação elétrica é compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e com a potência total de 12 kW.