

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Fritadeira Eléctrica Industrial Monofásica 15L Sobremesa

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L6M750S	Modelo:	FD15L6M750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006789356

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L6M750S
EAN	8437006789356

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial monofásica de 15L para bancada. Construção robusta em AISI 304, termostato de segurança e resistência abatível para fácil limpeza. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

A Fritadeira Elétrica Industrial Monofásica de 15 litros é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência, durabilidade e facilidade de manutenção. Concebida para um desempenho superior, permite à sua equipa obter resultados de fritura perfeitos, mesmo nos períodos de maior afluxo. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, combinada com funcionalidades de segurança e higiene, garante um equipamento fiável que otimiza o fluxo de trabalho e a qualidade dos alimentos confeccionados.

Fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade	15 litros
Potência	5.5 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	31 kg
Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões Globais (LxPxA)	400x750x322h mm
Dimensões da Cuba (CxPxA)	262x388x231h mm
Dimensões do Cesto (CxPxA)	235x330x105h mm
Material de Fabricação	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1.5mm

Elementos de Aquecimento	Resistência abatível em AISI 304
Segurança	Termostato rearmável, duplo contactor de 40A
Esvaziamento	Torneira de esvaziamento, tubo de esvaziamento desmontável
Outras características	Indicador MIN-MAX de nível de óleo, pilotos LED, pés reguláveis, cesto de alta qualidade

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bars a cafés com serviço de refeições rápidas e cozinhas de catering. A sua capacidade de 15 litros é ideal para gerir o volume de produção de batatas fritas, rissóis, croquetes ou outros alimentos fritos, mantendo a temperatura do óleo estável mesmo durante picos de procura. É uma mais-valia para operações que necessitam de um aparelho robusto e de alto rendimento que se possa integrar facilmente numa bancada existente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por esta fritadeira elétrica, está a investir na resiliência da sua cozinha. O aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1.5mm de espessura, garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário. A segurança dos utilizadores é prioritária, daí a inclusão de um termostato de segurança rearmável e um duplo contactor de 40A. Além disso, a manutenção simplificada, com a resistência abatível e a torneira de esvaziamento, reduz o tempo de inatividade para limpeza, maximizando a produtividade e a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da construção em aço inoxidável AISI 304??

A construção em aço inoxidável AISI 304 confere à fritadeira uma resistência superior à corrosão e uma longevidade acrescida, fundamental para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. Facilita também a limpeza e a manutenção dos mais altos padrões de higiene alimentar.

Este equipamento é adequado para instalações sem eletricidade trifásica??

Sim, a sua configuração monofásica (230 V) torna-a ideal para estabelecimentos que não dispõem de uma ligação elétrica trifásica, proporcionando alta performance com requisitos de instalação mais flexíveis.

Como é feita a limpeza e manutenção da fritadeira??

A limpeza é simplificada pela resistência em aço inoxidável AISI 304, que é abatível para facilitar o acesso à cuba. A torneira de esvaziamento e o tubo de esvaziamento desmontável permitem uma drenagem rápida e segura do óleo.

Qual a faixa de temperatura de operação e a importância para a fritura??

Com uma faixa de temperatura de 50 a 195 °C, esta fritadeira oferece o controlo preciso necessário para fritar uma variedade de alimentos, garantindo a crocância e o ponto de confeção ideais. O termostato de segurança rearmável evita sobreaquecimentos.

Possui indicadores visuais para o nível de óleo??

Sim, a fritadeira está equipada com um indicador MIN-MAX de nível de óleo, que permite uma monitorização fácil e precisa para garantir que o óleo está sempre dentro dos limites de segurança e desempenho.