

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 Elétrica Industrial 15L Monofásica Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L6M750E	Modelo:	FD15L6M750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006789257

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L6M750E
EAN	8437006789257

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial 15L monofásica Linha 700: cozedura rápida e segura, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Construção robusta em AISI 304.

Descricao Completa

A Fritadeira Elétrica Industrial de 15 litros, projetada para a Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem alta performance e fiabilidade. Com capacidade para 15 litros de óleo, este equipamento robusto permite um volume de produção contínuo, crucial para períodos de pico em restaurantes de alta afluência. A sua conceção foca-se na eficiência energética e na segurança alimentar, garantindo resultados de fritura consistentes e uma operação intuitiva para a sua equipa.

Fritadeira Elétrica Industrial 15L — Características Técnicas

Capacidade	15 Litros
Potência	5.5 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	58 kg
Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões (equipamento)	400x750x868h mm
Dimensões (cuba)	262x388x286h mm
Dimensões (cesto)	235x330x105h mm
Material	Aço inoxidável AISI 304 (exterior e resistência)
Segurança	Termostato de segurança rearmável
Escoamento de óleo	Torneira de esvaziamento integrada

Controlo	Pilotos metálicos LED, indicador MIN-MAX de nível de óleo, duplo contator de 40A
Filtragem	1 filtro de recuperação de óleo
Base	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes com serviço à la carte, cozinhas de hotéis que preparam grandes volumes de acompanhamentos fritos, ou snack-bares que necessitam de um desempenho fiável durante todo o dia. A sua construção robusta e as características de segurança garantem que pode suportar o ritmo acelerado de uma operação com picos de procura, desde batatas fritas estaladiças a tempuras de marisco e asas de frango, mantendo sempre a qualidade exigida pelos clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta fritadeira significa investir em durabilidade e higiene superior, graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304. O termostato de segurança rearmável e o duplo contator de 40A oferecem uma camada extra de proteção e estabilidade, reduzindo interrupções e custos de manutenção. A facilidade de limpeza é incomparável, com uma resistência abatível e uma torneira de esvaziamento, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo as normas HACCP. O filtro de recuperação de óleo contribui para a extensão da vida útil do óleo, resultando em poupança e melhoria da qualidade do produto final.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção horária desta fritadeira??

Com uma potência de 5.5 kW e 15 litros de capacidade, esta fritadeira foi concebida para um rendimento contínuo, adaptando-se eficientemente às necessidades de cozinhas de volume médio a alto.

Como se realiza a manutenção e limpeza do equipamento??

A manutenção é simplificada pela resistência em aço inoxidável AISI 304, que é abatível para fácil acesso à cuba. A torneira de esvaziamento integrada e o filtro de recuperação de óleo agilizam a drenagem e limpeza, otimizando o processo.

Quais as vantagens do termostato de segurança rearmável??

O termostato de segurança rearmável protege o equipamento contra sobreaquecimento, desligando-o automaticamente se a temperatura exceder limites seguros, e permitindo que a operação seja retomada após a resolução do problema, garantindo a longevidade do aparelho.

Este modelo é de bancada ou de chão??

Este é um modelo de chão (estante), com patas de aço inoxidável reguláveis em altura, oferecendo estabilidade e ergonomia para integração direta na sua linha de confeitaria profissional.

A construção em aço inoxidável AISI 304 é uma vantagem significativa??

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é crucial pela sua excepcional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, propriedades indispensáveis em ambientes de cozinha profissional, garantindo conformidade com as normas sanitárias e uma longa vida útil do equipamento.