

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica de Chão 2x15L Monofásica Linha 700

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD15L15L6M750E	<b>Modelo:</b>	FD15L15L6M750E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006789127

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD15L15L6M750E
<b>EAN</b>	8437006789127

### Descrição Resumida

Fritadeira elétrica profissional de chão com dupla cuba de 15L (total 30L), ideal para alta produtividade em cozinhas exigentes. Monofásica, Linha 700.

## Descrição Completa

Concebida para a excelência em ambientes de alta exigência, esta **fritadeira elétrica de chão 2x15L** é a solução definitiva para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Com as suas duas cubas independentes de 15 litros cada, permite otimizar a preparação de diferentes alimentos fritos simultaneamente, sem transferência de sabores. A sua robustez, garantida pela construção integral em aço inoxidável AISI 304, e o sistema de aquecimento monofásico de 11 kW asseguram uma recuperação térmica rápida, essencial para manter a qualidade das frituras mesmo nos períodos de maior afluência. Desenhada para se integrar perfeitamente na sua linha de confeção, este equipamento eleva o padrão de produtividade e higiene na sua operação.

### Fritadeira Elétrica de Chão — Características Técnicas

<b>Capacidade Total</b>	2 x 15 Litros (30 Litros)
<b>Potência</b>	11 kW
<b>Voltagem</b>	230 V (Monofásica)
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Intervalo de Temperatura</b>	50 - 195 °C
<b>Dimensões Equipamento</b>	800x750x868h mm
<b>Dimensões Cuba Individual</b>	262x388x286h mm
<b>Dimensões Cesto Individual</b>	235x330x105h mm
<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Peso</b>	95 kg

### Características Adicionais

Termostato de segurança rearmável, grelha de esvaziamento, resistências abatíveis, indicador MIN-MAX de nível de óleo, duplo contator de 40A, encimera embutida de 1.5mm, patas reguláveis em altura, 1 filtro de recuperação de óleo por máquina.

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é indispensável para qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e volume na confeção de fritos. Ideal para restaurantes movimentados com ementas diversificadas, permitindo preparar batatas fritas numa cuba e rissóis ou pastéis de bacalhau na outra, evitando a contaminação cruzada de sabores. A sua robustez é perfeita para estabelecimentos de restauração rápida, cantinas ou buffets de hotel, onde o serviço contínuo e a alta capacidade de produção são cruciais durante os picos de almoço ou jantar. O design de chão com patas ajustáveis facilita a integração numa linha de confeção existente, assegurando uma ergonomia adequada para a equipa de cozinha.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha desta fritadeira elétrica distingue-se pela sua capacidade de resposta às exigências operacionais mais elevadas. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma durabilidade excecional contra a corrosão e o uso intensivo, mas também uma facilidade de higienização que cumpre as mais rigorosas normas HACCP. O termostato de segurança rearmável e o duplo contator de 40A oferecem uma camada adicional de proteção e fiabilidade no dia-a-dia da sua cozinha. A possibilidade de abater as resistências e o filtro de recuperação de óleo não só simplificam a manutenção, como também contribuem para uma gestão mais económica e sustentável do óleo de fritura, prolongando a sua vida útil e reduzindo os custos operacionais.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a vantagem de ter duas cubas independentes??

*A configuração de duas cubas permite fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, evitando a mistura de sabores. É ideal para gerir picos de procura, mantendo a qualidade constante e aumentando a produtividade da cozinha.*

### Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento??

*A limpeza é simplificada pelas resistências abatíveis e pelo filtro de recuperação de óleo integrado. O aço inoxidável AISI 304 facilita a remoção de resíduos e garante a higiene, sendo apenas necessário seguir os procedimentos de limpeza diária padrão para equipamentos de confeção.*

**Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*É particularmente indicado para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, buffets, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma fritadeira robusta, de alta capacidade e com a flexibilidade de duas cubas para uma produção eficiente de alimentos fritos.*

**Qual o tipo de ligação elétrica necessária??**

*Esta fritadeira opera com uma ligação monofásica de 230 V. É importante verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu espaço com os 11 kW de potência total para garantir um funcionamento seguro e eficiente do equipamento.*

**Quais os benefícios do aço inoxidável AISI 304 na construção??**

*O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, o que é crucial em ambientes de cozinha profissional. Facilita a limpeza, é higiénico e contribui para a longevidade do equipamento, mantendo a sua aparência e funcionalidade ao longo do tempo.*