

# 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 Linha 700

### Informacoes do Produto

|               |               |                |               |
|---------------|---------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HRFD15L8T750S | <b>Modelo:</b> | FD15L8T750S   |
| <b>Marca:</b> | HRFAINCA      | <b>EAN:</b>    | 8437006788953 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HRFAINCA      |
| <b>Modelo</b> | FD15L8T750S   |
| <b>EAN</b>    | 8437006788953 |

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 15L trifásica para sobremesa, linha 700. Ideal para fritos perfeitos, com segurança e limpeza fácil.

## Descrição Completa

Concebida para cozinhas de alto débito, esta fritadeira industrial elétrica de 15 litros é a solução ideal para garantir fritos crocantes e uniformes, essenciais para a sua ementa. A potência trifásica de 8 kW assegura uma recuperação de temperatura excepcional, fundamental para manter a qualidade durante os picos de serviço. Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304, este equipamento de confeitaria alia durabilidade a uma performance consistente, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação dos clientes.

### Fritadeira Elétrica Industrial 15L — Características Técnicas

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Potência</b>                   | 8 kW   |
| <b>Voltagem</b>                   | 380/400 V Trifásica                                      |
| <b>Frequência</b>                 | 50/60 Hz   |
| <b>Capacidade da Cuba</b>         | 15 Litros  |
| <b>Temperatura de Operação</b>    | 50 - 195 °C  |
| <b>Material de Construção</b>     | Aço Inoxidável AISI 304 (estrutura e cuba)               |
| <b>Dimensões Externas (LxPxA)</b> | 400x750x322h mm  |
| <b>Dimensões da Cesta (LxPxA)</b> | 235x330x105h mm  |
| <b>Peso</b>                       | 31 kg  |
| <b>Segurança</b>                  | Termostato de segurança rearmável, duplo contator de 40A |

## Conveniência

Torneira de escoamento, indicador MIN-MAX nível óleo, resistência abatível, pés reguláveis, tubo de escoamento desmontável.

## Aplicações Profissionais

---

Esta unidade de fritura é a escolha perfeita para restaurantes, snack-bares e cozinhas de hotéis que exigem um desempenho robusto e contínuo. É ideal para a confeitaria de uma vasta gama de alimentos, desde as clássicas batatas fritas douradas e crocantes, a rissóis, pastéis de bacalhau e outros petiscos que requerem um cozinhado rápido e uniforme. A sua concepção para sobremesa otimiza o espaço em bancadas, permitindo uma integração eficiente em linhas de confeitaria existentes, crucial para operações que precisam de maximizar cada metro quadrado.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A superioridade deste equipamento reside na sua engenharia focada na eficiência e higiene. A bancada embutida em aço inoxidável AISI 304, com 1.5mm de espessura, garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto as resistências abatíveis simplificam a manutenção diária, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP. O controlo preciso da temperatura entre 50-195°C, aliado ao duplo contator de 40A, assegura que o óleo atinja e mantenha a temperatura ideal rapidamente, prolongando a vida útil do óleo e garantindo a excelência dos fritos em cada serviço.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade produtiva desta fritadeira de 15 litros??

*Com uma cuba de 15 litros e potência de 8 kW, esta fritadeira trifásica permite uma produção contínua e eficiente, ideal para responder à procura em horários de pico. A rápida recuperação de temperatura do óleo garante que cada porção seja frita na perfeição, sem perdas de qualidade.*

### Como se efetua a limpeza e manutenção diária do equipamento??

*A limpeza é simplificada graças à resistência abatível e à torneira de escoamento integrada. O tubo de escoamento é desmontável, facilitando a remoção do óleo usado e a higienização completa da cuba, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.*

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

*Esta fritadeira necessita de uma ligação elétrica trifásica de 380/400 V e 50/60 Hz, com um duplo contator de 40A. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para assegurar o funcionamento seguro e eficiente do equipamento.*

### Que garantias de segurança oferece este modelo??

*A fritadeira está equipada com um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento, e um duplo contator de 40A para maior fiabilidade. Estes componentes são cruciais para a segurança operacional, minimizando riscos em ambientes de trabalho exigentes.*

**Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 na construção??**

*O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que a fritadeira mantém o seu aspeto profissional e o desempenho ao longo do tempo, mesmo sob uso intensivo e em contacto com óleos e alimentos.*