

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Industrial 2x15L Chão Trifásica Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD15L15L8T750E	<b>Modelo:</b>	FD15L15L8T750E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006788533

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD15L15L8T750E
<b>EAN</b>	8437006788533

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de chão, 2x15L, trifásica, 16 kW. Aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas de alto volume e durabilidade.

## Descrição Completa

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta fritadeira elétrica industrial de chão, com duas cubas de 15 litros cada, redefine a eficiência na sua operação. Equipada com 16 kW de potência trifásica, assegura uma recuperação de temperatura excepcionalmente rápida, crucial para manter a qualidade das frituras em períodos de pico. A sua robustez, garantida pela construção integral em aço inoxidável AISI 304 e uma bancada de 1.5mm de espessura, promete durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

### Fritadeira Elétrica Industrial 2x15L — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fritadeira Elétrica Industrial de Chão
<b>Capacidade das Cubas</b>	2 x 15 Litros
<b>Linha</b>	700
<b>Potência</b>	16 kW
<b>Voltagem</b>	380/400 V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Peso</b>	95 kg
<b>Gama de Temperatura</b>	50 - 195 °C
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	800x750x868 mm
<b>Dimensões da Cuba (cada)</b>	262x388x286 mm
<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável AISI 304

<b>Espessura da Bancada</b>	1.5mm
<b>Termostato de Segurança</b>	Rearmável
<b>Resistência</b>	Abatível em aço inoxidável AISI 304
<b>Filtro de Recuperação de Óleo</b>	1 por máquina (modelos de chão)
<b>Contactores</b>	Duplo, 40A
<b>Patas</b>	Reguláveis em altura
<b>Indicador de Nível de Óleo</b>	MIN-MAX

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento de fritura de alto rendimento é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho constante e fiável. Desde restaurantes com um fluxo intenso de clientes ao almoço e jantar, passando por serviços de catering que operam em grandes eventos, até cozinhas de hotelaria que servem centenas de covers diariamente. A sua dupla cuba permite a confeção simultânea de diferentes produtos ou a separação de alimentos com alergénios, otimizando o seu *mise en place* e o controlo de qualidade da ementa. Para o Chef Executivo que procura resultados impecáveis e uma operação fluida, este modelo oferece a versatilidade e o poder necessários.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção deste equipamento representa um compromisso com a excelência operacional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, especialmente a bancada embutida de 1.5mm, garante uma longevidade superior e resiste ao desgaste diário das cozinhas mais movimentadas. A resistência abatível e a torneira de escoamento, juntamente com o filtro de recuperação de óleo, simplificam significativamente as rotinas de limpeza, reduzindo o tempo de inatividade e os custos de mão de obra. O termostato de segurança rearmável e os duplos contactores de 40A proporcionam paz de espírito, assegurando uma operação segura e estável, protegendo o seu investimento e a sua equipa. É a solução para quem valoriza desempenho, higiene e durabilidade.

## Perguntas Frequentes

---

### Como se efetua a limpeza e manutenção diária desta fritadeira??

*A limpeza é facilitada pela resistência em aço inoxidável AISI 304, que é abatível, permitindo acesso total à cuba. Adicionalmente, possui uma torneira de escoamento para drenagem rápida do óleo e*

*um filtro de recuperação para otimizar a sua gestão.*

**Qual a capacidade de produção horária esperada deste equipamento??**

*Com duas cubas de 15 litros e 16 kW de potência, esta fritadeira trifásica oferece uma capacidade de produção elevada e constante. A rápida recuperação de temperatura garante que pode lidar com grandes volumes de fritura sem comprometer a qualidade, ideal para picos de serviço.*

**Quais as principais características de segurança que incorpora??**

*O equipamento está dotado de um termostato de segurança rearmável para prevenir sobreaquecimentos. Possui também duplos contactores de 40A para maior fiabilidade elétrica e indicadores MIN-MAX de nível de óleo para uma operação segura.*

**Qual o tipo de instalação elétrica necessário para esta fritadeira??**

*Esta fritadeira requer uma instalação elétrica trifásica (380/400 V, 50/60 Hz) devido à sua potência de 16 kW. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.*

**Que materiais garantem a durabilidade e higiene do equipamento??**

*Totalmente construída em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização. A bancada embutida de 1.5mm de espessura reforça a estrutura, assegurando uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.*