

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: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Industrial 2x15L Trifásica Linha 700

Informações do Produto

SKU:	HRFD15L15L12T750E	Modelo:	FD15L15L12T750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788168

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L15L12T750E
EAN	8437006788168

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica industrial 2x15L, trifásica, em aço inox AISI 304. Ideal para alta produção em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e limpeza simplificada.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira elétrica industrial de dupla cuba com 2x15 litros de capacidade redefine a eficiência no seu espaço de confeitaria. Integrada na robusta Linha 700 e com alimentação trifásica, oferece a potência e a fiabilidade necessárias para um serviço contínuo e produções intensivas. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, essenciais para o dia a dia de um Chef Executivo ou um Diretor de F&B que procura otimizar a mise en place e o fluxo de trabalho.

Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

Potência	24 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Capacidade das Cubas	2 x 15 Litros
Temperatura de Operação	50 - 195 °C
Dimensões Totais (CxPxA)	800x750x868 mm
Dimensões do Cesto (CxPxA)	235x330x105 mm (por cesto)
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI 304 (Estrutura e Resistências)
Características de Segurança	Termostato de segurança rearmável, Duplo contactor de 40A
Funcionalidades de Limpeza	Resistências abatíveis, Torneira de esvaziamento, 1 filtro de recuperação de óleo por cuba

Indicadores	Pilotos metálicos LED, Indicador MIN-MAX de nível de óleo
Peso	95 kg

Aplicações Profissionais

A capacidade de 2x15 litros torna este equipamento uma solução robusta para estabelecimentos com grande volume de produção, como restaurantes de serviço completo, hotéis com buffets extensos, cantinas empresariais ou cozinhas centrais. A possibilidade de fritar diferentes alimentos em simultâneo, sem mistura de sabores, otimiza o tempo de preparação durante os períodos de maior afluência. É igualmente ideal para operações que necessitam de fritura a diferentes temperaturas, oferecendo versatilidade para ementas variadas, desde entradas crocantes a pratos principais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento destaca-se pela sua notável capacidade de recuperação de temperatura, crucial para manter a qualidade dos alimentos fritos mesmo em picos de procura. A durabilidade do aço inoxidável AISI 304 e o duplo contactor de 40A garantem uma vida útil prolongada e segurança operacional, minimizando interrupções. Além disso, as resistências abatíveis e a torneira de esvaziamento, juntamente com os filtros de recuperação de óleo, simplificam drasticamente a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade da sua equipa e assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como a dupla cuba beneficia a minha cozinha??

A dupla cuba permite fritar diferentes tipos de alimentos, como peixe e batatas, em simultâneo e a distintas temperaturas, sem risco de contaminação de sabores. Isto acelera o serviço e otimiza a sua ementa.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na construção??

O aço inoxidável AISI 304 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Garante a longevidade do equipamento e cumpre as rigorosas exigências de higiene alimentar nas cozinhas profissionais.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento??

A limpeza é simplificada graças às resistências elétricas abatíveis, que dão acesso total à cuba. A torneira de esvaziamento permite uma drenagem rápida e eficiente do óleo, e o filtro de recuperação

contribui para a gestão do óleo.

Que medidas de segurança integra esta fritadeira??

A fritadeira está equipada com um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento, e um duplo contactor de 40A para maior estabilidade e proteção elétrica, assegurando um funcionamento seguro.

A fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume??

Com uma potência de 24 kW e dupla cuba de 15 litros cada, esta fritadeira é perfeitamente adequada para operações de alto volume, garantindo uma rápida recuperação da temperatura do óleo e uma fritura consistente, mesmo durante os períodos mais movimentados.