

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica 15+15L Linha 700 Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD15L15L6M750S	Modelo:	FD15L15L6M750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006789264

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L15L6M750S
EAN	8437006789264

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada dupla com 2x15L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais de alta produção. Construção robusta em AISI 304 para durabilidade e higiene. Potência de 11 kW.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta performance, esta fritadeira elétrica dupla de 2x15 litros da Linha 700 é a solução ideal para acelerar o seu serviço e garantir a consistência perfeita em cada confeitura. Com cubas independentes, permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma durabilidade excepcional, mas também a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração exigente.

fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica de Bancada
Capacidade	2 x 15 Litros
Potência Total	11 kW
Voltagem	230 V (Monofásica)
Frequência	50/60 Hz
Intervalo de Temperatura	50 - 195 °C
Material de Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões Totais (LPA)	800x750x322h mm
Dimensões Cuba (Individual)	262x388x231h mm
Dimensões Cesto (Individual)	235x330x105h mm

Segurança	Termostato de segurança rearmável, Duplo contactor de 40A
Facilidade de Limpeza	Resistências basculantes, Cuba com torneira de escoamento, Bancada embutida
Outras Características	Indicador MIN-MAX de nível de óleo, Pés ajustáveis em altura, Filtro de recuperação de óleo (modelos estante), Tubo de escoamento desmontável (modelos sobremesa)

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria é perfeitamente adequado para restaurantes com elevado volume de pedidos, cafeterias e snack-bares, bem como para cozinhas de hotelaria que exigem flexibilidade e rapidez. A sua capacidade dupla permite gerir picos de procura com eficácia, seja para batatas fritas estaladiças, tempuras delicadas ou outros fritos, mantendo a qualidade constante e sem mistura de sabores. É a escolha inteligente para chefs e diretores de F&B que procuram uma solução de fritura fiável e de alto rendimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira traduz-se em benefícios operacionais significativos. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma vida útil prolongada em ambientes profissionais exigentes, mas também simplifica drasticamente a manutenção diária, crucial para as normas HACCP. Os sistemas de segurança integrados, como o termostato rearmável e o duplo contactor de 40A, oferecem uma tranquilidade inestimável, minimizando riscos e interrupções. Além disso, a facilidade de limpeza, com resistências basculantes e torneira de escoamento, permite à sua equipa manter a máxima higiene com o mínimo esforço, libertando tempo para se focar na excelência da ementa.

Perguntas Frequentes

Como posso otimizar a vida útil do óleo nesta fritadeira??

Para prolongar a vida útil do óleo, recomenda-se a filtragem regular e evitar sobrecarregar as cubas, mantendo sempre a temperatura ideal entre 170-180 °C. Utilize as cubas de forma independente para alimentos distintos e descarte resíduos sólidos imediatamente.

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

O aço inoxidável AISI 304 é crucial pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de cozinha profissional. Garante a higiene alimentar e prolonga significativamente a vida útil do equipamento, resistindo ao uso contínuo e a agentes de limpeza.

Este modelo é adequado para estabelecimentos com grande volume de clientes??

Sim, a fritadeira foi concebida para alta produção, com duas cubas de 15 litros e resistências potentes de 11 kW que garantem rápida recuperação de temperatura. O duplo contactor de 40A assegura a estabilidade e segurança necessárias para um serviço contínuo e exigente em ambientes de restauração movimentados.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária desta fritadeira??

A limpeza é simplificada pelas resistências basculantes e pela torneira de escoamento na cuba, permitindo a remoção fácil do óleo e dos resíduos. As superfícies lisas em aço inoxidável AISI 304 podem ser limpas com detergentes neutros e água, garantindo uma higiene impecável para o próximo turno de trabalho.

Quais são as principais características de segurança deste modelo??

Este equipamento integra um termostato de segurança rearmável, que previne o sobreaquecimento e protege o óleo e os alimentos. Adicionalmente, possui um duplo contactor de 40A, uma medida robusta que assegura uma operação elétrica segura e fiável em ambientes de cozinha profissional, mesmo sob uso intensivo.