

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: 13/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Linha 700 Cuba 2x15L, Trifásica

Informações do Produto

SKU:	HRFD15L15L8T750S	Modelo:	FD15L15L8T750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788809

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD15L15L8T750S
EAN	8437006788809

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada, Linha 700, com dupla cuba de 15+15L. Potência de 16 kW para frituras rápidas e consistentes.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na cozinha profissional, esta fritadeira elétrica profissional de dupla cuba com 2x15 litros redefine a eficiência e a versatilidade. Ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade, permite a confecção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o serviço e mantendo a integridade dos sabores. A sua robustez, aliada a um design inteligente, assegura um desempenho fiável e uma durabilidade excepcional, mesmo nos ambientes de maior exigência. A potência trifásica garante uma recuperação térmica ultrarrápida, essencial para manter a qualidade da fritura e agilizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Capacidade	2 x 15 Litros
Potência	16 kW
Voltagem	380/400 V (Trifásica)
Frequência	50/60 Hz
Peso	56 kg
Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	800x750x322h mm
Dimensões da Cuba (CxLxA)	262x388x231h mm
Dimensões do Cesto (CxLxA)	235x330x105h mm
Material de Fabricação	Aço Inoxidável AISI 304

Termostato de Segurança	Rearmável
Resistência	Aço Inoxidável AISI 304, Rebatível
Vazio	Grifo de Escoamento
Espessura da Bancada	1.5mm em Aço Inoxidável AISI 304

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de alta performance é a solução ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, hotéis que gerem buffets diversificados e cozinhas de catering que necessitam de flexibilidade e capacidade. Perfeita para confeções que exigem diferentes temperaturas ou para evitar a contaminação de sabores entre produtos, como batatas fritas e mariscos. A sua capacidade de resposta rápida permite ao chef manter um fluxo de produção constante, mesmo durante os picos de procura, assegurando que os pratos fritos chegam à mesa sempre crocantes e no ponto.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada embutida de 1.5mm de espessura, confere a esta fritadeira uma robustez superior e uma resistência excecional à corrosão, indispensável em qualquer cozinha industrial. A segurança é uma prioridade, como demonstrado pelo termostato rearmável e os duplos contactores de 40A, garantindo uma operação estável e protegida. Além disso, a facilidade de limpeza é incomparável, graças às resistências rebatíveis e à presença de um grifo de escoamento, que simplificam a manutenção diária e contribuem para o cumprimento das normas HACCP. É a escolha inteligente para o diretor de operações que procura um investimento duradouro e eficiente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma fritadeira com dupla cuba?

A principal vantagem é a capacidade de fritar diferentes alimentos em simultâneo sem misturar sabores ou óleos, ideal para otimizar o fluxo de trabalho e gerir picos de produção em cozinhas com elevada procura. Permite maior versatilidade na ementa.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento?

A limpeza é simplificada pelas resistências rebatíveis e pelos grifos de escoamento individuais em cada cuba. Após arrefecimento do óleo, basta remover os cestos, levantar as resistências e usar o grifo para drenar o óleo, facilitando a limpeza interna das cubas em conformidade com as normas de higiene.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta fritadeira trifásica?

Este equipamento requer uma ligação elétrica trifásica de 380/400 V e 50/60 Hz, com uma potência instalada de 16 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

Qual a durabilidade esperada de uma fritadeira em aço inoxidável AISI 304?

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, esta fritadeira foi concebida para suportar as exigências de uma utilização intensiva em cozinhas profissionais. Com manutenção adequada, o equipamento terá uma longa vida útil.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento em termos de dimensão e produção?

Com as suas dimensões compactas de 800x750x322h mm e a potência de 16 kW, esta fritadeira é ideal para cozinhas profissionais de média a grande dimensão, incluindo restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a eficiência do espaço e a capacidade de alta produção são cruciais.