

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Fritadeira Elétrica 10L Profissional com Torneira Drenagem 10200W

Informacoes do Produto

SKU:	HE209431	Modelo:	209431
Marca:	HENDI	EAN:	8711369209431

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	209431
EAN	8711369209431

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L e 10200W, ideal para alta produção. Inclui torneira de drenagem para fácil limpeza e controlo de temperatura até 190°C.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de 10 litros, com 10200W de potência, garante uma confeção rápida e eficiente, ideal para operações de alto volume em cozinhas profissionais.

Fritadeira profissional elétrica 10L — Fritadeira Elétrica — Características Técnicas

Capacidade	10 L
Potência	10200 W
Tensão	400 V
Intervalo de Temperatura	50°C a 190°C
Dimensões (L x P x A)	300 x 585 x 392 mm
Dimensões do Cesto	290 x 200 x 142 mm
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	11,29 kg
Instalação	Requer instalação por eletricista (fornecida sem ficha)

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas empresariais e rouletes. A sua capacidade de 10 litros e alta potência permitem responder eficazmente à procura em períodos de pico, desde batatas fritas a rissóis e outros fritos.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- Potência de 10200W para aquecimento rápido do óleo e confeção eficiente.
- Capacidade de 10 litros, permitindo fritar grandes quantidades de uma só vez.
- Torneira de drenagem integrada para esvaziamento seguro e prático do óleo.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.
- Zona fria otimizada para prolongar a vida útil do óleo e melhorar a qualidade dos fritos.

Qual a potência elétrica desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma potência de 10200W e opera a 400V, garantindo um aquecimento rápido e uma confeção eficiente para uso profissional.

É fácil limpar o equipamento?

Sim, a fritadeira é construída em aço inoxidável, possui uma unidade de comando removível e uma torneira de drenagem, facilitando significativamente a limpeza e manutenção.

Esta fritadeira é adequada para um negócio com alta produção?

Com uma capacidade de 10 litros e 10200W de potência, esta fritadeira é projetada para responder a exigências de alto volume, sendo ideal para cozinhas profissionais com grande procura.

Qual a temperatura máxima de funcionamento?

A fritadeira permite ajustar a temperatura entre 50°C e 190°C, oferecendo versatilidade para fritar diversos tipos de alimentos com precisão.

Preciso de um electricista para a instalação?

Sim, este equipamento é fornecido sem ficha e requer a instalação por um electricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento. ?