

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Industrial 2 Cubas 20L Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFDG20L20L900E	<b>Modelo:</b>	HRFDG20L20L900E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006783248

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFDG20L20L900E
<b>EAN</b>	8437006783248

### Descricao Resumida

Fritadeira profissional a gás com 2 cubas de 20L em inox AISI 304. Ideal para alta produção, garante eficiência energética e segurança nas cozinhas.

## Descricao Completa

Aumente a sua capacidade de confeitura com esta robusta fritadeira industrial a gás, concebida para a alta exigência de cozinhas profissionais. Com duas cubas independentes de 20 litros, permite-lhe gerir diferentes tipos de alimentos em simultâneo ou otimizar a produção durante os períodos de pico, garantindo sempre a temperatura ideal para frituras crocantes e saborosas. A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade, higiene e facilidade de manutenção, essenciais para o cumprimento das normas HACCP e a eficiência diária do seu negócio de restauração.

### fritadeira a gás industrial — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Dimensões Úteis</b>	800x930x1025 mm
<b>Potência a Gás</b>	28 kW
<b>Capacidade (por cuba)</b>	20 Litros
<b>Cubas</b>	2, em Aço Inoxidável AISI 304
<b>Zona Fria</b>	Ampla
<b>Regulação Temperatura</b>	110° C a 190° C
<b>Termóstato de Segurança</b>	230° C
<b>Ignição</b>	Elétrica com chama piloto
<b>Tipo de Aquecimento</b>	Tubos transmissores
<b>Tampo</b>	Embutido, AISI 304, 2 mm espessura

<b>Portas</b>	Incluídas de série
<b>Torneira de Drenagem</b>	Sim
<b>Peso Líquido</b>	85 kg
<b>Dimensões do Cesto</b>	284x390x125 mm (meio cesto)
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes com um elevado volume de serviço, hotéis que oferecem buffets ou serviço de quartos, e cantinas empresariais que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos fritos com consistência e rapidez. A sua configuração de duas cubas permite, por exemplo, fritar peixe e batatas fritas separadamente, evitando a contaminação de sabores e otimizando a qualidade final. É perfeita para o chef executivo que procura fiabilidade e para o gestor de operações que valoriza a eficiência e a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A diferença desta fritadeira reside na sua combinação de robustez e inteligência operacional. Enquanto muitas fritadeiras industriais focam-se apenas na capacidade, este modelo Linha 900 distingue-se pela sua eficiência energética superior, utilizando tubos transmissores internos para um aquecimento rápido e uniforme, o que se traduz em poupanças significativas nos custos operacionais. A ampla zona fria, juntamente com o termóstato de segurança, prolonga a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de trocas e garantindo fritos de melhor qualidade. As portas incluídas de série e a torneira de drenagem simplificam a limpeza e a manutenção, características cruciais para um ambiente de cozinha movimentado e focado na produtividade.

## Perguntas Frequentes

---

### Como a zona fria otimiza a qualidade dos fritos e a durabilidade do óleo??

*A ampla zona fria, localizada no fundo da cuba, acumula os resíduos alimentares sem os queimar. Isso impede a degradação rápida do óleo, mantendo-o limpo por mais tempo e garantindo que os alimentos fritos preservem o seu sabor e qualidade.*

### Qual a importância do termóstato de segurança numa fritadeira a gás industrial??

*O termóstato de segurança a 230° C atua como uma proteção essencial, desligando o sistema de aquecimento caso a temperatura do óleo exceda o limite seguro. Esta funcionalidade previne o sobreaquecimento, minimizando riscos de incêndio e garantindo a segurança operacional na sua cozinha.*

### **De que forma o sistema de aquecimento por tubos transmissores beneficia a operação??**

*O aquecimento através de tubos transmissores no interior das cubas proporciona uma transferência de calor altamente eficiente e rápida. Isso permite que a fritadeira atinja a temperatura desejada mais depressa e a mantenha constante, resultando em menor consumo de gás e maior produtividade por ciclo de fritura.*

### **É possível usar diferentes cestos nas cubas??**

*Sim, este modelo inclui duas meias cestas por cuba, oferecendo flexibilidade para fritar pequenas porções ou diferentes tipos de alimentos. Existe também a opção de usar uma cesta grande por cuba, adaptando-se às suas necessidades específicas de produção.*

### **Quais são os passos recomendados para a limpeza e manutenção diária??**

*Após cada utilização, e com o equipamento frio, drene o óleo através da torneira integrada. Remova os resíduos da zona fria e limpe as cubas e o exterior em aço inoxidável AISI 304 com produtos específicos para inox, garantindo a máxima higiene e a longevidade do equipamento.*