

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Profissional a Gás 8L com Móvel Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFDG8L600E	<b>Modelo:</b>	HRFDG8L600E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006789943

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFDG8L600E
<b>EAN</b>	8437006789943

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 8L em aço inox AISI 304, com móvel e zona fria, para máxima eficiência e segurança em cozinhas. Dim: 400x600x1022mm.

## Descricao Completa

Para o chef executivo que procura excelência e fiabilidade, a Fritadeira Profissional a Gás 8L com Móvel Linha 600 é o equipamento essencial. Concebida em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência, esta fritadeira industrial garante uma confeção rápida e uniforme, ideal para picos de serviço. A sua ignição elétrica e chama piloto asseguram um arranque imediato e seguro, enquanto a zona fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais e mantendo a qualidade superior dos fritos.

### Fritadeira a Gás Profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>	400x600x1022 mm
<b>Potência a Gás</b>	7,7 kW
<b>Peso Líquido</b>	55 kg
<b>Dimensões do Cesto (CxLxA)</b>	235x240x105 mm
<b>Material de Fabricação</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	1,5 mm
<b>Capacidade da Cuba</b>	8 Litros
<b>Regulação de Temperatura</b>	110° C a 190° C
<b>Termostato de Segurança</b>	230° C

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira industrial é a escolha perfeita para cozinhas profissionais de restaurantes com alto volume de clientes, hotéis que servem pequenos-almoços e buffets, e serviços de catering que

exigem consistência e rapidez. A sua capacidade de 8 litros permite preparar porções generosas de batatas fritas, rissóis, panados e outros alimentos fritos, mantendo o ritmo mesmo nos momentos de maior afluência. O design móvel, com portas e pés ajustáveis, facilita a integração em qualquer layout de cozinha, otimizando o espaço de trabalho.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distinga-se pela qualidade e eficiência da sua confeção. Esta fritadeira a gás eleva o padrão de segurança com um termostato que previne temperaturas excessivas do óleo, protegendo o seu investimento e a sua equipa. O sistema de aquecimento por tubos transmissores no interior da cuba garante uma alta eficiência energética, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais. Além disso, a facilidade de limpeza, com torneira de escoamento e cubas em aço inoxidável AISI 304, assegura o cumprimento das rigorosas normas HACCP, essencial para a reputação do seu estabelecimento.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade de produção desta fritadeira a gás??**

*A fritadeira tem uma capacidade de cuba de 8 litros, ideal para preparar grandes quantidades de alimentos fritos, como batatas ou rissóis, mantendo a consistência mesmo em serviços de alta demanda.*

### **Como a zona fria contribui para a qualidade dos alimentos e durabilidade do óleo??**

*A zona fria localizada no fundo da cuba impede que os resíduos alimentares queimem, o que prolonga significativamente a vida útil do óleo e assegura um sabor mais limpo e fresco nos alimentos fritos.*

### **Este equipamento cumpre as normas de segurança para cozinhas profissionais??**

*Sim, a fritadeira está equipada com um termostato de segurança que atua a 230° C, prevenindo sobreaquecimento do óleo. É fabricada em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua higiene e durabilidade em ambientes profissionais.*

### **Qual o procedimento recomendado para a limpeza e manutenção da fritadeira??**

*Para a limpeza diária, utilize a torneira de escoamento para drenar o óleo e, após arrefecimento, desengordurante apropriado para superfícies em aço inox. Assegure que as cubas e os cestos são lavados regularmente para manter a higiene e eficiência.*

### **É possível ajustar a altura da fritadeira para se adaptar à minha cozinha??**

*Sim, a fritadeira vem equipada com pés ajustáveis em altura, permitindo que a adapte à ergonomia da sua cozinha e garantindo uma superfície de trabalho estável e nivelada.*