

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional 2x8L com Móvel Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG8L8L600E	Modelo:	HRFDG8L8L600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006789882

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFDG8L8L600E
EAN	8437006789882

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional com 2 cubas de 8L, ideal para restaurantes e snack-bares. Construção robusta em inox AISI 304 e alta eficiência energética.

Descrição Completa

Concebida para cozinhas de elevada exigência, a **Fritadeira a Gás Industrial 2x8L com Móvel Linha 600** é a solução definitiva para o seu negócio de restauração. Este equipamento profissional garante uma produção eficiente de fritos, desde batatas a petiscos, mantendo a consistência e a qualidade superior que os seus clientes esperam. A sua configuração de duas cubas permite a confeção simultânea de diferentes alimentos ou a gestão de volumes de pico, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando um serviço ininterrupto. Invista numa fritadeira robusta que oferece desempenho, segurança e durabilidade para anos de utilização intensiva.

Fritadeira a Gás Industrial — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira a Gás Profissional
Linha	600
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Capacidade das Cubas	2 x 8 Litros
Dimensões Úteis (AxLxP)	800x600x1022 mm
Potência a Gás	15,4 kW
Peso Líquido	90 kg
Dimensões do Cesto (AxLxP)	235x240x105 mm
Regulação de Temperatura	110° C a 190° C
Termostato de Segurança	230° C

Ignição	Elétrica com chama piloto protegida
Cubas	Aço Inoxidável AISI 304 com zona fria
Tampo	Embutido em Aço Inoxidável AISI 304, 1,5 mm
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Escoamento de Óleo	Torneira de escoamento
Outras Características	Portas de série incluídas

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, como restaurantes tradicionais, modernos snack-bares, cantinas empresariais e refeitórios escolares que necessitam de um volume de produção considerável. A dupla cuba é ideal para cozinhas com ementas variadas, permitindo preparar peixe e carne separadamente ou gerir diferentes tipos de fritos para evitar a contaminação de sabores. A sua construção móvel com pés ajustáveis facilita a integração em diversas configurações de linha de confeção, garantindo estabilidade e ergonomia para a equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este equipamento significa optar por um parceiro de confiança na sua cozinha. A alta eficiência energética, com aquecimento otimizado por tubos transmissores, traduz-se em poupanças significativas nos custos operacionais a longo prazo. A zona fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de trocas e garantindo fritos sempre frescos. O termostato de segurança de 230° C oferece tranquilidade e proteção contra sobreaquecimento, um fator crítico em qualquer ambiente profissional. Adicionalmente, a qualidade superior do aço inoxidável AISI 304 assegura uma limpeza fácil e uma resistência exemplar à corrosão, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Como a zona fria das cubas beneficia a operação diária??

A zona fria nas cubas acumula resíduos alimentares abaixo da temperatura de fritura, impedindo a sua queima. Isto resulta num óleo mais limpo por mais tempo, reduzindo odores e preservando o sabor dos alimentos, além de diminuir os custos com a substituição de óleo.

Qual a potência desta fritadeira e o seu impacto na rapidez de confeção??

Com uma potência a gás de 15,4 kW, esta fritadeira garante um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente. Isso é crucial para manter a produtividade elevada, mesmo durante os períodos de maior afluência, permitindo fritar grandes quantidades sem comprometer o ponto de confeção.

Quais são as principais medidas de segurança incorporadas neste modelo??

O equipamento inclui ignição elétrica segura, chama piloto protegida e um termostato de segurança que atua a 230° C. Esta proteção adicional desliga o aquecimento em caso de temperatura excessiva, prevenindo acidentes e garantindo a máxima segurança na sua cozinha.

Este modelo é fácil de limpar e manter??

Sim, a construção integral em aço inoxidável AISI 304 e as cubas com torneira de escoamento simplificam a limpeza. Os pés ajustáveis também facilitam o acesso para higienização do espaço por baixo do equipamento, assegurando a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Posso utilizar esta fritadeira para diferentes tipos de alimentos??

Absolutamente. Com duas cubas independentes, pode usar óleos diferentes ou manter temperaturas ligeiramente ajustadas para fritar uma variedade de produtos, como batatas, frango, peixe ou vegetais. Esta flexibilidade é ideal para cozinhas que servem ementas diversificadas.