

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional 12 Litros para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG12L750S	Modelo:	FDG12L750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791687

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FDG12L750S
EAN	8437006791687

Descricao Resumida

Fritadeira a gás compacta de 12 litros, ideal para restauração rápida. Construída em aço inox AISI 304, oferece alta eficiência energética e facilidade de limpeza.

Descrição Completa

A fritadeira a gás profissional de 12 litros foi concebida para cozinhas que exigem desempenho superior e fiabilidade. Com um aquecimento otimizado através de tubos transmissores imersos na cuba, garante uma confeitura rápida e uniforme, ideal para o ritmo intenso de qualquer restaurante. A sua "zona fria" inovadora prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em poupança e menor frequência de trocas de óleo.

Fritadeira a Gás Profissional — Características Técnicas

Potência	8.5 kW
Capacidade	12 Litros
Temperatura de Operação	110 - 190 °C
Dimensões (LxPxA)	400x750x525h mm
Peso	37 kg
Material	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1.5 mm
Tipo	Sobremesa
Ignição	Elétrica e chama piloto protegida
Zona Fria	Sim
Grifo de Vaziamento	Com tubo desmontável

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de bancada é a escolha perfeita para cozinhas de restaurante, snack-bares movimentados ou qualquer estabelecimento de restauração que necessite de preparar grandes volumes de fritos com rapidez e qualidade. Desde batatas fritas crocantes a tempuras e pratos panados, a sua capacidade e eficiência energética garantem que o serviço nunca abranda, mesmo durante os períodos de maior afluência. É ideal para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a consistência dos pratos fritos na sua ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento é a sua construção em aço inoxidável AISI 304, com 1,5 mm de espessura na bancada, que assegura durabilidade e resistência à corrosão, em conformidade com as normas de higiene mais exigentes. O sistema de aquecimento de alta eficiência não só acelera o processo de fritura, como também minimiza o consumo de gás. A ignição elétrica e a chama piloto protegida oferecem segurança e conveniência, enquanto o termostato de segurança e o grifo de esvaziamento desmontável simplificam a operação e a limpeza diária, tornando a gestão do óleo mais eficiente.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a durabilidade da fritadeira??

A limpeza regular da cuba e da zona fria, juntamente com a utilização do grifo de esvaziamento para uma drenagem eficaz do óleo, são cruciais. A construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a higienização, protegendo o equipamento contra o desgaste diário.

Qual a capacidade de produção desta fritadeira para um serviço intenso??

Com 12 litros de capacidade e um sistema de aquecimento de alta eficiência, esta fritadeira está preparada para um serviço contínuo. Permite uma rápida recuperação de temperatura, otimizando a confeção de grandes volumes de alimentos em períodos de pico.

É fácil substituir o óleo e limpar o equipamento??

Sim, o design inclui um grifo de esvaziamento com tubo desmontável, tornando o processo de drenagem do óleo simples e higiénico. A superfície em aço inoxidável AISI 304 e as cubas embutidas facilitam a limpeza profunda após cada uso, garantindo a higiene da sua cozinha.

Esta fritadeira oferece segurança na operação??

Sim, o equipamento dispõe de ignição elétrica e uma chama piloto protegida, garantindo um arranque seguro e estável. Adicionalmente, incorpora um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento do óleo, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

Posso utilizar esta fritadeira em qualquer tipo de cozinha profissional??

Sendo um modelo de sobremesa com dimensões compactas de 400x750x525h mm, adapta-se facilmente a bancadas existentes em cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafeterias. A sua eficiência a gás torna-a versátil para diversas configurações energéticas, sem necessitar de instalações complexas.