

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás Profissional 8L Bancada Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFDG8L600S	Modelo:	HRFDG8L600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788595

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFDG8L600S
EAN	8437006788595

Descricao Resumida

Fritadeira a gás compacta de 8L em inox AISI 304 para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Aquecimento eficiente, zona fria e termóstato de segurança.

Descricao Completa

A **fritadeira a gás** FDG8L600S é a solução ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, mas que exigem desempenho e fiabilidade. Concebida para operação em bancada, esta fritadeira de 8 litros assegura uma confeção eficiente e segura, perfeita para dar resposta aos picos de procura em restaurantes, snack-bars ou serviços de catering. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para manter os rigorosos padrões de higiene exigidos no setor alimentar.

fritadeira a gás — Características Técnicas

Modelo	HRFDG8L600S
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade da Cuba	8 litros
Tipo de Energia	Gás
Potência a Gás	7,7 kW
Dimensões Úteis (AxLxP)	400x600x490 mm
Peso Líquido	30 kg
Dimensões do Cesto (AxLxP)	235x240x105 mm
Regulação de Temperatura	110° C a 190° C
Termóstato de Segurança	230° C
Ignição	Elétrica com chama piloto protegida
Zona Fria	Sim

Aplicações Profissionais

Esta versátil fritadeira de bancada foi concebida para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de uma solução compacta e potente para a confeção de alimentos fritos. É ideal para snack-bares, pequenas a médias restaurações, cafetarias, food trucks, e serviços de take-away. A sua capacidade de 8 litros permite gerir eficientemente o volume de produção de batatas fritas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros fritos, garantindo sempre a crocância e sabor desejados pela sua clientela, sem comprometer a rapidez do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A fritadeira a gás FDG8L600S destaca-se pela sua eficiência energética superior, utilizando um sistema de aquecimento por tubos transmissores que minimiza o consumo de gás e otimiza a recuperação de temperatura. A presença de uma zona fria no fundo da cuba prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais e garantindo sempre a qualidade dos seus fritos. O termóstato de segurança integrado a 230° C oferece tranquilidade adicional à sua equipa, protegendo contra sobreaquecimentos, e a facilidade de escoamento com torneira e tubo removível simplifica a limpeza diária, um fator crítico para a gestão de qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a importância da zona fria nesta fritadeira a gás??

A zona fria no fundo da cuba impede que os resíduos alimentares queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga a vida útil do óleo de confeção, resultando em economia e fritos de melhor qualidade e sabor.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza da fritadeira??

Para uma limpeza eficaz, utilize a torneira de escoamento e o tubo removível para drenar o óleo. As cubas em aço inoxidável AISI 304 devem ser limpas regularmente com detergentes adequados para equipamentos alimentares, assegurando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alta demanda??

Com uma capacidade de 8 litros e alta eficiência energética, esta fritadeira a gás é perfeitamente adequada para estabelecimentos de média a alta demanda, onde o espaço é um fator. A recuperação rápida da temperatura permite um serviço contínuo e eficaz durante os períodos de maior afluxo de clientes.

Quais as características de segurança que este equipamento oferece??

A fritadeira integra um termóstato de segurança de 230° C que protege contra temperaturas excessivas do óleo, prevenindo acidentes. A ignição elétrica com chama piloto protegida aumenta a segurança operacional no ambiente da cozinha.

É possível ajustar a fritadeira a diferentes necessidades de confeitura??

Sim, a fritadeira permite uma regulação precisa da temperatura entre 110° C e 190° C, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de alimento a ser frito. Os pés ajustáveis em altura também contribuem para uma ergonomia perfeita na sua bancada de trabalho.