

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial a Gás Dupla Cuba 2x8L de Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFDG8L8L600S	<b>Modelo:</b>	FDG8L8L600S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006789363

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FDG8L8L600S
<b>EAN</b>	8437006789363

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com dupla cuba de 8L, ideal para otimizar a sua cozinha profissional. Construção em aço inox e alta eficiência energética.

## Descricao Completa

### Fritadeira a gás industrial — Fritura Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta fritadeira profissional a gás com dupla cuba de 8 litros oferece a robustez e a eficiência necessárias para qualquer cozinha de alto volume. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de manutenção, enquanto o sistema de aquecimento por tubos transmissores no interior das cubas assegura um aquecimento rápido e uniforme, otimizando os tempos de confeção e a qualidade dos seus fritos.

A segurança é uma prioridade, com ignição elétrica e chama piloto protegida, além de um termostato de segurança que previne sobreaquecimentos. As cubas embutidas com zona fria prolongam a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de substituição e os custos operacionais. Esta unidade de bancada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho fiável e uma produção contínua.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeção é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, snack-bars, take-aways, cantinas e unidades de hotelaria. A sua capacidade de dupla cuba permite fritar diferentes alimentos simultaneamente, sem mistura de sabores, ideal para menus variados que incluem batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e muito mais. A versatilidade e a potência do equipamento garantem que as exigências de um serviço intenso são sempre satisfeitas com resultados estaladiços e deliciosos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Energia	Gás
Material	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade das Cubas	2x 8 Litros

Característica	Detalhe
Ignição	Elétrica com chama piloto protegida
Aquecimento	Tubos transmissores no interior da cuba
Zona Fria	Sim
Segurança	Termostato de segurança
Pés	Reguláveis em altura
Esvaziamento	Torneira de esvaziamento com tubo desmontável
Potência	15.4 kW
Peso	55 kg
Temperatura	110 - 190 °C
Dimensões (LxPxA)	800x600x525h mm
EAN	8437006789363

## Perguntas Frequentes

- **Q: Qual a capacidade total desta fritadeira?**

R: Esta fritadeira está equipada com duas cubas independentes, cada uma com uma capacidade de 8 litros, totalizando 16 litros. Isso permite a fritura simultânea de diferentes alimentos.

- **Q: Qual o material predominante na construção do equipamento?**

R: O equipamento é fabricado inteiramente em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua alta resistência à corrosão e facilidade de higiene, essencial para ambientes de cozinha profissional.

- **Q: Como funciona o sistema de aquecimento e qual a sua gama de temperatura?**

R: O aquecimento é feito por tubos transmissores localizados no interior das cubas, o que garante uma distribuição de calor eficiente. A temperatura de trabalho pode ser ajustada entre 110 °C e 190 °C.

- **Q: A limpeza da fritadeira é complicada devido à sua capacidade?**

R: Não, a limpeza é simplificada graças às cubas embutidas em aço inoxidável e ao sistema de esvaziamento com torneira e tubo desmontável. A "zona fria" também ajuda a manter o óleo mais limpo por mais tempo.

- **Q: Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração?**

R: É ideal para qualquer estabelecimento que necessite de alta performance e durabilidade, como restaurantes, snack-bars e serviços de take-away, que demandam uma fritadeira robusta e eficiente para a sua confeção diária.