

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Industrial Eléctrica 20L Zona Fria

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD20L600	Modelo:	FD20L600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780827

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD20L600
EAN	8437006780827

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 20L com cuba embutida em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 4.2 kW e termostato de segurança.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta robusta fritadeira elétrica de 20 litros é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Com a sua cuba embutida em aço inoxidável AISI 304, garante uma confeção higiénica e resistente. A ampla zona fria preserva a qualidade do óleo, aumentando a sua vida útil e assegurando frituras sempre perfeitas e saborosas para os seus clientes. Prepare grandes volumes de alimentos fritos com a máxima facilidade e segurança, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura profissional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. A sua capacidade generosa e controlo preciso de temperatura (50 - 195 °C) permitem a preparação eficiente de batatas fritas, rissóis, pasteis de bacalhau, churros e outros alimentos que exijam imersão em óleo quente. A facilidade de limpeza, graças às linhas curvas e torneira de esvaziamento, torna-a uma adição valiosa para qualquer ambiente que preze a rapidez e a higiene.

Características Técnicas

Capacidade	20 Litros
Cuba	Aço inoxidável AISI 304, embutida com ampla zona fria
Termostato de Segurança	Rearmável 230°C, 20A
Torneira de Vaciamento	Sim
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Pilotos	Metálicos LED
Potência	4.2 kW
Voltagem	230 V

Frequência	50/60 Hz
Peso	20 kg
Temperatura de Operação	50 - 195 °C
Dimensões Totais (LPA)	600x523x350h mm
Dimensões da Cuba (LPA)	537x346x205h mm
Dimensões do Cesto (LPA)	580x280x100h mm

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade máxima de óleo desta fritadeira?

R: A fritadeira foi concebida para uma capacidade de 20 litros, permitindo a confeção de grandes volumes de alimentos de uma só vez, ideal para estabelecimentos com alta demanda.

P: O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e oxidação, garantindo a longevidade e higiene do equipamento mesmo com uso intensivo e em ambientes profissionais.

P: Como funciona a zona fria e quais os seus benefícios?

R: A zona fria, situada na parte inferior da cuba, permite que os resíduos dos alimentos se depositem sem queimar. Isso prolonga a vida útil do óleo, mantendo-o mais limpo e melhorando o sabor dos alimentos fritos.

P: É fácil limpar esta fritadeira industrial?

R: Com linhas curvas para facilitar a limpeza e uma torneira de esvaziamento integrada, a manutenção desta fritadeira é simplificada. A sua conceção em aço inoxidável também permite uma higienização eficaz e rápida.

P: Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos de grande volume?

R: Sim, com uma capacidade de 20 litros e uma potência de 4.2 kW, este modelo é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes, hotéis e refeitórios, que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos rapidamente.