

# 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

<b>SKU:</b>	HRFD20L600	<b>Modelo:</b>	FD20L600
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006780827

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD20L600
<b>EAN</b>	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

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