

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



Fritadeira Elétrica Industrial 10L com Torneira - Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LARC	Modelo:	HRFD10LARC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794473

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10LARC
EAN	8437006794473

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L com torneira e alto desempenho, ideal para otimizar a confeitura no seu restaurante. Design robusto em aço inox.

Descrição Completa

Invista na eficiência da sua cozinha com a Fritadeira Elétrica Industrial de 10 litros, concebida para um desempenho superior e uma durabilidade excepcional. Este equipamento robusto é a solução ideal para restaurantes, snack-bars e estabelecimentos de restauração rápida que exigem rapidez na confeitura e facilidade de manutenção. Com uma potência de 5,5 kW, garante aquecimento rápido e recuperação de temperatura, permitindo-lhe gerir picos de procura sem comprometer a qualidade.

Fritadeira elétrica industrial 10L — Características Técnicas

Capacidade	10 Litros
Dimensões Úteis (C x L x A)	270x520x325 mm
Dimensões do Cesto (C x L x A)	220x280x100 mm
Potência Elétrica	5,5 KW/230 V
Peso Unitário	12 kg
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável 230° C (20A)
Material do Tanque	Aço inox AISI 304 com grande área fria
Resistência	Aço inoxidável polido
Contator	20A
Indicador de Operação	Piloto metálico LED âmbar
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica de bancada é indispensável para cozinhas de restaurantes com ementas variadas, buffets de hotel, e pastelarias que servem fritos. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros e outros petiscos, assegurando um serviço contínuo e a alta qualidade dos seus pratos fritos. Ideal para otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga-se pela qualidade e segurança. O tanque em aço inoxidável AISI 304 com uma vasta área fria prolonga significativamente a vida útil do óleo, ao evitar a queima de resíduos, resultando em poupanças e alimentos mais saudáveis. A inclusão de uma torneira de escoamento simplifica a drenagem do óleo e a limpeza, poupando tempo à sua equipa. Além disso, os termostatos de trabalho e segurança garantem uma operação controlada e livre de preocupações, protegendo o seu investimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira elétrica??

A fritadeira foi concebida para um alto desempenho, permitindo uma confeção rápida e eficiente de diversos alimentos. A sua cuba de 10 litros e potência de 5,5 kW garantem um aquecimento rápido e manutenção da temperatura, ideal para picos de trabalho.

Como é que o sistema de área fria contribui para a qualidade do óleo??

A grande área fria no tanque de aço inox AISI 304 minimiza a carbonização de resíduos alimentares que caem para o fundo. Isto ajuda a preservar a qualidade do óleo por mais tempo, reduzindo custos e garantindo um sabor mais puro aos alimentos.

Qual a manutenção diária recomendada para prolongar a vida útil do equipamento??

Para uma limpeza eficaz, recomenda-se escoar o óleo através da torneira após cada serviço e limpar o tanque com água quente e detergente neutro. A resistência em aço inoxidável polido e o tanque AISI 304 facilitam a remoção de resíduos.

Esta fritadeira de 10L é adequada para um restaurante com que volume de clientes??

Esta fritadeira de 10L é ideal para snack-bares, pequenos e médios restaurantes, ou como equipamento de apoio em cozinhas profissionais. É perfeita para estabelecimentos que servem até 50-80 covers por serviço, necessitando de flexibilidade e alto rendimento.

Que normas de segurança e higiene este equipamento cumpre??

O equipamento está equipado com um termostato de trabalho regulável até 195° C e um termostato de segurança resetável a 230° C, assegurando uma operação segura. O seu fabrico em aço inox AISI 304 cumpre rigorosas normas de higiene alimentar.