

# 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: 23/06/2026

*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

<b>SKU:</b>	HRFD10LARC	<b>Modelo:</b>	HRFD10LARC
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794473

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFD10LARC
<b>EAN</b>	8437006794473

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L com torneira e alto desempenho, ideal para otimizar a confeitaria 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 confeitaria 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

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