

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 Industrial Dupla Elétrica 2x10L

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LARS	Modelo:	FD10L10LARS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794527

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10L10LARS
EAN	8437006794527

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica dupla com 2x10L, ideal para alta performance. Cuba em aço inox e termóstato de segurança para resultados perfeitos e seguros.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta fritadeira profissional de alta capacidade garante uma performance excepcional e resultados consistentes. Com os seus dois cubas independentes de 10 litros cada, permite-lhe gerir diferentes alimentos em simultâneo sem contaminação de sabores. A sua construção robusta em aço inoxidável e os sistemas de segurança integrados asseguram uma operação fiável e duradoura, otimizando o seu fluxo de trabalho e a qualidade das suas confeções.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a escolha perfeita para cozinhas profissionais de restaurantes, snack-bars, take-aways e estabelecimentos hoteleiros que procuram eficiência e versatilidade. A capacidade de fritar grandes volumes de batatas, peixe, frango ou outros fritos, mantendo a temperatura ideal e a qualidade do óleo por mais tempo, traduz-se em economia de custos e satisfação do cliente. A sua conceção facilita a limpeza e manutenção diárias, um fator crucial em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	2 x 10 Litros
Potência	5.5 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	24 kg
Temperatura de Operação	50 - 195 °C
Termóstato de Segurança	Rearmável 230°C, 20A

Característica	Detalhe
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 304 (embutida)
Material da Resistência	Aço inoxidável polido
Indicador de Funcionamento	Piloto LED metálico
Dimensões Globais (LxPxA)	534x470x325h mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata desta fritadeira e que tipo de alimentos posso preparar?

Esta fritadeira possui uma capacidade total de 20 litros, dividida em duas cubas de 10 litros cada. É ideal para fritar uma vasta gama de alimentos como batatas fritas, rissóis, croquetes, frango e peixe, permitindo cozinhar diferentes itens em simultâneo.

Quais as características de segurança que este equipamento oferece?

O equipamento está equipado com um termóstato de segurança rearmável a 230°C e um contactor de 20A, garantindo uma operação segura e prevenindo o sobreaquecimento. Esta funcionalidade é crucial para a tranquilidade e proteção no ambiente de cozinha.

De que material são feitas as cubas e quais os benefícios?

As cubas são fabricadas em aço inoxidável AISI 304 embutido, um material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade. Este material também facilita a higiene e limpeza, assegurando a conformidade com as normas alimentares.

É adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais?

Esta fritadeira é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, snack-bares, cafetarias e take-aways. A sua alta performance e capacidade dupla tornam-na ideal para negócios com elevado volume de produção.

Como é feita a limpeza e manutenção do aparelho?

A cuba embutida e a zona fria ampla simplificam significativamente o processo de limpeza. As resistências em aço inoxidável polido e as cestas de alta qualidade também contribuem para uma manutenção fácil e eficaz, promovendo a lonoridade do equipamento.