

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 Profissional 10L – Alto Desempenho

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LARS	Modelo:	HRFD10LARS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794435

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10LARS
EAN	8437006794435

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L e 5.5 kW para alta performance em cozinhas. Com tanque em inox AISI 304, controlo preciso e segurança.

Descricao Completa

Esta **fritadeira elétrica profissional de 10L** é o equipamento essencial para cozinhas que demandam eficiência e qualidade nas frituras. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em restaurantes, snack-bares e cafetarias, este equipamento robusto assegura uma rápida recuperação de temperatura e resultados consistentes. Com uma potência de 5.5 kW, permite preparar alimentos estaladiços com controlo de temperatura preciso, elevando o nível da sua oferta gastronómica.

Fritadeira Elétrica 10L — Características Técnicas

Capacidade do Tanque	10 Litros
Potência Elétrica	5,5 kW / 230 V
Dimensões Úteis (Tanque)	270 x 460 x 325 mm
Dimensões do Cesto	220 x 280 x 100 mm
Peso	12 kg
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 304
Controlo de Temperatura	Termostato de trabalho regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Rearmável a 230° C (20A)
Resistência	Aço inoxidável polido
Contator	20A
Indicação de Operação	Piloto metálico LED âmbar

Características Adicionais

Tanque com grande área fria; Indicador de nível de óleo MAX-MIN; Cestos de alta qualidade

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de pequeno e médio porte, esta fritadeira de bancada adapta-se perfeitamente a restaurantes, snack-bares, food trucks e refeitórios. A sua capacidade de 10 litros é otimizada para gerir o volume de serviço durante a hora de ponta, garantindo uma produção contínua de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos com a máxima qualidade e segurança alimentar, em conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta fritadeira de alto desempenho significa investir na durabilidade e na performance da sua operação. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma longevidade superior, como facilita a limpeza e manutenção diária. Com dois termostatos independentes, um de trabalho e outro de segurança, a precisão e a segurança no controlo da temperatura do óleo são maximizadas, minimizando o risco de queima de alimentos ou avarias, e assegurando uma qualidade de fritura consistente que os seus clientes irão apreciar. A ausência de torneira, por sua vez, simplifica os processos de filtragem e substituição do óleo para equipas que preferem métodos manuais, evitando fugas indesejadas e garantindo uma estação de trabalho mais limpa.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira elétrica??

Esta fritadeira elétrica possui um tanque de 10 litros, permitindo a confeção de porções generosas. O cesto de 220x280x100 mm otimiza o uso do óleo e a rotação de fritos durante picos de serviço.

Como é feito o controlo da temperatura e quais as garantias de segurança??

Equipada com um termostato de trabalho regulável até 195° C e um termostato de segurança rearmável a 230° C, ambos de 20A, garante controlo preciso da temperatura do óleo e prevenção de sobreaquecimento. A resistência em aço inoxidável polido assegura a durabilidade e eficiência.

Qual o material do tanque e a importância da área fria??

O tanque é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. A grande área fria no fundo do tanque recolhe resíduos, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade das frituras.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção deste equipamento??

Para a limpeza, o tanque em aço inoxidável AISI 304 pode ser removido e lavado. A ausência de torneira simplifica o manuseamento do óleo para filtragem ou substituição manual, contribuindo para uma higiene rigorosa.

Este equipamento é adequado para um restaurante de volume médio de clientes??

Sim, com 5.5 kW de potência e 10 litros de capacidade, é ideal para restaurantes, snack-bars ou refeitórios com volume médio. A rápida recuperação de temperatura do óleo, assegurada pelos termostatos e resistência potente, suporta um serviço contínuo e eficiente.