

# 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



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Profissional 10L Alto Desempenho

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD10LAR300	<b>Modelo:</b>	HRFD10LAR300
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006780087

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFD10LAR300
<b>EAN</b>	8437006780087

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L, alto desempenho e construção em aço inoxidável. Ideal para restauração, garante frituras perfeitas e segurança.

## Descricao Completa

A **fritadeira elétrica profissional** de 10 litros com alto desempenho é a solução ideal para cozinhas exigentes que procuram eficiência, segurança e resultados de fritura perfeitos. Concebida para um serviço contínuo e elevada produtividade, este equipamento robusto assegura uma recuperação rápida de temperatura, crucial durante os períodos de maior afluxo. Com a sua construção em aço inoxidável e controlos precisos, otimiza a confeção de fritos, garantindo a qualidade da ementa e a satisfação do cliente.

### Fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	10 Litros
<b>Potência Elétrica</b>	5,5 kW
<b>Dimensões Úteis</b>	300 x 550 x 356 mm (Largura x Profundidade x Altura)
<b>Dimensões do Cesto</b>	220 x 280 x 100 mm (Largura x Profundidade x Altura)
<b>Peso Líquido</b>	14 kg
<b>Material do Tanque e Chassis</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Resistência</b>	Aço inoxidável polido
<b>Termostato de Trabalho</b>	Ajustável até 195° C (20A)
<b>Termostato de Segurança</b>	230° C (20A, reajustável)
<b>Contator</b>	Duplo de 40A (modelos Alto Desempenho)

<b>Torneira de Drenagem</b>	Sim
<b>Indicador de Nível de Óleo</b>	MAX-MIN
<b>Luzes Indicadoras</b>	Funcionamento (laranja), Falha Termostato (vermelha), Conexão (verde)
<b>Design para Limpeza</b>	Linhas curvas

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos na restauração, desde restaurantes movimentados e snack-bares a cantinas empresariais e cozinhas de hotelaria. A sua capacidade de 10 litros é ideal para gerir volumes médios a altos de produção, permitindo a confeção de batatas fritas crocantes, anéis de cebola, rissóis e outros fritos com consistência e rapidez. A alta performance garante que mesmo em horas de ponta, a qualidade do produto final não é comprometida.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Optar por esta fritadeira elétrica significa investir em durabilidade e segurança operacional. Os contadores duplos de 40A, uma característica dos modelos de Alto Desempenho, garantem uma maior robustez e longevidade do equipamento, minimizando a necessidade de manutenção. A presença de termostatos de trabalho e de segurança, ambos reajustáveis, oferece um controlo rigoroso sobre a temperatura do óleo, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo a segurança alimentar. Além disso, o design com linhas curvas e a torneira de drenagem simplificam a limpeza diária, um fator crucial para a higiene da sua cozinha e conformidade com as normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade real desta fritadeira para um serviço intenso??

*Esta fritadeira possui uma capacidade de 10 litros, sendo ideal para cozinhas com volume de serviço médio a alto. A sua potência de 5,5 kW e contadores duplos de 40A garantem uma rápida recuperação de temperatura, essencial para manter a produção em picos de demanda.*

### Como se processa a limpeza e manutenção deste equipamento??

*A limpeza é simplificada graças ao tanque e chassis em aço inoxidável e às linhas curvas que evitam o acumular de sujidade. A torneira de drenagem facilita a remoção do óleo, tornando a higienização mais rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza diária para prolongar a vida útil do equipamento.*

**Quais as características de segurança que a fritadeira integra??**

*O equipamento está equipado com um termostato de trabalho ajustável até 195°C e um termostato de segurança reajustável a 230°C. Possui também luzes indicadoras para funcionamento, falha do termostato e boa conexão, alertando a equipa para qualquer anomalia e garantindo uma operação segura.*

**As cestas são incluídas e qual a sua qualidade??**

*Sim, as cestas são fornecidas com a fritadeira e são da mais alta qualidade, concebidas para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais. As suas dimensões de 220x280x100 mm permitem uma boa imersão e otimização do espaço de fritura.*

**Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*É particularmente indicado para restaurantes, snack-bars, e cozinhas de hotelaria que necessitem de uma fritadeira de bancada de alta performance e durabilidade. A sua conceção robusta e facilidade de manutenção tornam-no um ativo valioso para qualquer cozinha profissional focada na eficiência e qualidade.*