

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Eléfrica Dupla 10+10L - Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD10L10L600	<b>Modelo:</b>	HRFD10L10L600
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006780124

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFD10L10L600
<b>EAN</b>	8437006780124

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla com cubas de 10+10L e 8.4kW, ideal para cozinhas profissionais. Aço inoxidável, termostato preciso e torneira de drenagem para máxima eficiência e higiene.

## Descrição Completa

Concebida para a dinâmica exigente das cozinhas profissionais, a **Fritadeira Elétrica Dupla** de 10+10L otimiza a sua operação de fritura, permitindo a confeção simultânea de diferentes alimentos ou a gestão eficiente de picos de procura. Este equipamento robusto garante fritos uniformemente estaladiços, essenciais para a satisfação do cliente em restaurantes, snack-bars e hotelaria. A sua construção em aço inoxidável e os sistemas de controlo de temperatura avançados asseguram durabilidade, higiene e resultados consistentes, reduzindo o tempo de preparação e o consumo de óleo.

### fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fritadeira Elétrica Dupla
<b>Capacidade por Cuba</b>	10 litros + 10 litros
<b>Material do Tanque e Chassi</b>	Aço inoxidável
<b>Termostato de Trabalho</b>	Ajustável até 195° C, 20A
<b>Termostato de Segurança</b>	Reajustável a 230° C, 20A
<b>Resistência</b>	Aço inoxidável polido
<b>Sistema de Drenagem</b>	Torneira de drenagem por cuba
<b>Indicador de Nível de Óleo</b>	MAX-MIN
<b>Luzes Indicadoras</b>	LED (Funcionamento, Segurança, Conexão)
<b>Contactora</b>	20A por elemento (em modelos económicos), duplos 40A (Alto Desempenho/Trifásico)

<b>Dimensões Úteis (C x P x A)</b>	600 x 500 x 356 mm
<b>Potência Elétrica Total</b>	8,4 kW (4,2 kW + 4,2 kW)
<b>Peso Líquido</b>	21 kg
<b>Dimensões do Cesto (C x P x A)</b>	220 x 280 x 100 mm (por cesto)

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é indispensável em ambientes de restauração de médio e grande volume, como restaurantes de cozinha tradicional e moderna, snack-bares movimentados e áreas de buffet em hotéis. A capacidade de 10+10 litros permite uma gestão eficaz de ementas diversificadas, desde batatas fritas crocantes a tempuras e croquetes, garantindo que a sua equipa consegue manter um serviço contínuo e de alta qualidade mesmo durante os períodos de maior afluência. É igualmente ideal para cozinhas que necessitam de separar produtos para evitar contaminação cruzada ou para gerir diferentes tipos de óleo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Optar por esta fritadeira elétrica dupla significa investir na fiabilidade e no desempenho da sua cozinha. A sua robustez, aliada à facilidade de utilização e manutenção, traduz-se em poupança de tempo e recursos. A torneira de drenagem integrada simplifica a troca de óleo, um fator crucial para a sustentabilidade e para o cumprimento das normas HACCP. As linhas curvas do tanque e a construção em aço inoxidável não só facilitam a limpeza diária, como também prolongam a vida útil do equipamento, garantindo um retorno duradouro sobre o seu investimento em qualquer cozinha profissional.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade real e a produtividade esperada deste equipamento??

*Esta fritadeira possui duas cubas independentes de 10 litros cada, totalizando 20 litros. A sua potência de 4,2 kW por cuba assegura uma rápida recuperação de temperatura, permitindo uma produtividade elevada para manter o fluxo de serviço em cozinhas de alta demanda.*

### Como se processa a limpeza e manutenção diária da fritadeira??

*A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pelas linhas curvas, que evitam acumulação de resíduos. Cada cuba tem uma torneira de drenagem para uma remoção rápida e segura do óleo. Recomenda-se a limpeza diária dos tanques e resistências após o arrefecimento completo.*

**Quais os requisitos de instalação elétrica para este modelo??**

*Este modelo elétrico requer uma instalação que suporte a potência total de 8,4 kW (4,2 kW por cuba). É crucial verificar a compatibilidade da sua rede elétrica e, se necessário, consultar um eletricitista qualificado para assegurar uma instalação segura e adequada às normas vigentes.*

**Quais as vantagens de ter uma fritadeira com dupla cuba??**

*A configuração de dupla cuba oferece grande flexibilidade, permitindo fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem misturar sabores, como peixe e batatas. Também é ideal para gerir volumes de produção variáveis, usando apenas uma cuba em períodos de menor movimento para otimizar o consumo de energia.*

**Este equipamento cumpre as normas de segurança para uso profissional??**

*Sim, a fritadeira está equipada com um termostato de segurança reajustável a 230° C, que previne o sobreaquecimento. Além disso, as luzes LED indicam claramente o estado de funcionamento, falha do termostato e conexão, contribuindo para uma operação segura em qualquer ambiente de cozinha profissional.*