

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: 22/06/2026

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

| | | | |
|---------------|---------------|----------------|---------------|
| SKU: | HRFD10L10L600 | Modelo: | HRFD10L10L600 |
| Marca: | HRFAINCA | EAN: | 8437006780124 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HRFAINCA |
| Modelo | HRFD10L10L600 |
| EAN | 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

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

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensões Úteis (C x P x A) | 600 x 500 x 356 mm |
| Potência Elétrica Total | 8,4 kW (4,2 kW + 4,2 kW) |
| Peso Líquido | 21 kg |
| Dimensões do Cesto (C x P x A) | 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.