

# 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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Industrial 2x10L Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD10L10LTRIF600	<b>Modelo:</b>	HRFD10L10LTRIF600
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006780131

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFD10L10LTRIF600
<b>EAN</b>	8437006780131

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial trifásica de 2x10L, ideal para cozinhas profissionais que exigem alta performance e versatilidade na confecção de fritos.

## Descrição Completa

Concebida para cozinhas profissionais de elevado volume, esta fritadeira elétrica industrial com dupla cuba de 10 litros cada revoluciona a eficiência no seu espaço de confecção. Com alimentação trifásica e 6 kW de potência, permite fritar grandes quantidades de alimentos rapidamente, assegurando resultados crocantes e uniformes. A configuração com dois tanques independentes oferece uma flexibilidade sem igual, ideal para preparar diferentes itens, como batatas fritas e peixe, sem contaminação de sabores ou odores, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo.

### Fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fritadeira Elétrica Industrial Dupla
<b>Capacidade das Cubas</b>	2 x 10 Litros
<b>Potência Elétrica</b>	6 kW
<b>Alimentação</b>	Trifásica
<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	600x550x356h mm
<b>Peso Líquido</b>	25 kg
<b>Dimensões do Cesto</b>	220x280x100 mm
<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 230° C (20A)
<b>Contatores</b>	Duplos de 40A

<b>Drenagem de Óleo</b>	Torneira de drenagem integrada
<b>Facilidade de Limpeza</b>	Design com linhas curvas

## Aplicações Profissionais

---

Esta fritadeira é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um desempenho robusto e contínuo. Perfeita para restaurantes de grande movimento, snack-bares, hotéis com serviço de buffet e cantinas empresariais. A sua capacidade dupla permite a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos variados, desde as clássicas batatas fritas e rissóis, a tempuras e outros fritos específicos, garantindo um serviço rápido e de qualidade, mesmo durante as horas de ponta.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Optar por esta fritadeira dupla significa investir em durabilidade e segurança para a sua cozinha. A construção integral em aço inoxidável assegura uma limpeza fácil e resistência à corrosão, crucial em ambientes exigentes. Os termostatos de trabalho ajustáveis garantem precisão na temperatura do óleo, resultando em fritos perfeitos, enquanto o termostato de segurança reajustável oferece proteção adicional contra sobreaquecimento. A inclusão de contadores duplos de 40A nos modelos trifásicos sublinha a robustez do equipamento, preparado para lidar com as exigências de um serviço contínuo e intenso.

## Perguntas Frequentes

---

### Como otimizar o consumo de energia desta fritadeira trifásica??

*Para otimizar o consumo, utilize apenas a cuba necessária nos períodos de menor demanda e certifique-se de que o óleo está sempre no nível MAX-MIN indicado para uma transferência de calor eficiente. A potência de 6 kW e o sistema trifásico são concebidos para eficiência em cargas elevadas.*

### Qual a capacidade de produção horária expectável??

*Com duas cubas de 10L e 6 kW de potência, a fritadeira foi desenhada para uma produção contínua. Embora a taxa exata varie com o tipo de alimento, pode esperar um rendimento elevado para satisfazer a demanda em cozinhas movimentadas.*

### Como realizar a manutenção e limpeza??

*A manutenção diária inclui a drenagem do óleo através da torneira, facilitando a remoção de resíduos. As linhas curvas do tanque e o chassi em aço inoxidável simplificam a limpeza com detergentes específicos para equipamento de cozinha, garantindo a higiene.*

**É adequada para fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente??**

*Sim, a fritadeira possui duas cubas independentes, cada uma com 10 litros de capacidade. Esta característica permite fritar diferentes alimentos, como legumes e carne, em simultâneo sem misturar sabores, crucial para ementas diversificadas.*

**Que normas de segurança e higiene cumpre??**

*Fabricada em aço inoxidável, a fritadeira adere a rigorosos padrões de higiene alimentar, facilitando a desinfeção. Inclui um termostato de segurança reajustável a 230°C, que previne o sobreaquecimento, assegurando a segurança operacional em conformidade com as diretrizes de cozinhas profissionais.*