

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 10+10L Trifásica 9kW - Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LTRIF9600	Modelo:	HRFD10L10LTRIF9600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795258

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LTRIF9600
EAN	8437006795258

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional dupla de 10+10L, 9kW trifásica. Ideal para cozinhas de alto volume com controlo preciso de temperatura e limpeza fácil.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta **fritadeira elétrica dupla de 10+10 litros** oferece um desempenho excepcional e fiabilidade, essencial para um serviço contínuo. Com uma potência de 9kW e funcionamento trifásico, permite uma recuperação rápida da temperatura, garantindo que as suas iguarias fritas, desde batatas a rissóis, são sempre confeccionadas na perfeição dourada, mesmo durante os períodos de maior afluxo. O seu design robusto em aço inoxidável e a facilidade de limpeza traduzem-se numa maior eficiência operacional e na manutenção dos mais altos padrões de higiene, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e o rendimento do seu estabelecimento.

fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Dupla
Capacidade por Cuba	10 litros
Potência Elétrica	9 kW
Alimentação	Trifásica
Material do Tanque e Chassi	Aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	230° C reajustável (20A ou duplo 40A para trifásico)
Torneira de Drenagem	Sim
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Resistência	Aço inoxidável polido

Dimensões Úteis (LxPxA)	600x550x356 mm
Peso Líquido	25 kg
Dimensões do Cesto (LxPxA)	220x280x100 mm

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é a solução ideal para restaurantes com elevado volume de produção, cozinhas de hotelaria que servem buffets e menus à la carte, e estabelecimentos de catering que necessitam de versatilidade e rapidez. Com duas cubas independentes, o Chef Executivo pode otimizar a preparação de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e albergando várias encomendas em simultâneo. É especialmente eficiente em operações de *rush*, garantindo que o tempo de espera do cliente é minimizado e que a qualidade dos fritos se mantém consistente ao longo do dia, desde o almoço mais movimentado até ao jantar. A sua construção duradoura permite uma integração perfeita em linhas de confeção intensivas, resistindo ao desgaste diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta fritadeira é a sua combinação de alta performance e funcionalidade pensada para o uso intensivo. Ao contrário de modelos com menor potência, os contadores duplos de 40A garantem um aquecimento rápido e uma recuperação térmica superior, crucial para manter a qualidade dos fritos e a produtividade. As linhas curvas do tanque facilitam significativamente a limpeza, reduzindo o tempo de inatividade da sua equipa e os custos com mão-de-obra. A presença de uma torneira de drenagem simplifica a gestão do óleo, tornando a manutenção diária mais higiénica e eficiente. Este investimento representa uma aposta na durabilidade e na performance, assegurando que o seu negócio está equipado para enfrentar os desafios de qualquer cozinha movimentada.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas cubas independentes nesta fritadeira??

Ter duas cubas de 10 litros permite confeccionar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, ideal para gerir picos de procura e diversificar a ementa. A flexibilidade aumenta a produtividade da sua cozinha e a satisfação do cliente.

Como é que o sistema de segurança do termostato funciona??

A fritadeira possui um termostato de segurança reajustável a 230° C que atua como uma camada extra de proteção contra sobreaquecimento, prevenindo danos no equipamento e garantindo a

segurança operacional. Uma luz vermelha indicará a sua ativação em caso de falha.

Que tipo de manutenção regular é necessária para este equipamento??

Para garantir a longevidade e o bom funcionamento, é crucial efetuar a limpeza diária das cubas e resistências, e trocar o óleo regularmente. A torneira de drenagem e as linhas curvas facilitam este processo, assegurando a higiene e a eficiência.

As cestas incluídas são adequadas para uso intensivo??

Sim, as cestas são de alta qualidade e foram selecionadas para suportar o rigor do uso profissional contínuo, garantindo durabilidade e um desempenho consistente na sua operação diária.

É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de fritura??

Sim, o termostato de trabalho é ajustável até 195° C, permitindo um controlo preciso da temperatura ideal para cada tipo de alimento, desde frituras delicadas a mais intensas.