

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica 20L Profissional Alto Desempenho

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD20LAR600	Modelo:	HRFD20LAR600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780834

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD20LAR600
EAN	8437006780834

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 20L com alto desempenho, ideal para cozinhas de alta exigência. Eficiência energética e controlo de temperatura preciso.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de 20 litros foi concebida para responder à intensidade das cozinhas profissionais mais exigentes. Garante uma confeção de fritos de elevada qualidade e consistência, essencial para manter a satisfação dos clientes em períodos de pico de serviço. A sua capacidade robusta e o aquecimento rápido traduzem-se numa otimização do fluxo de trabalho e numa redução significativa dos tempos de espera, impactando diretamente a rentabilidade do seu negócio. É a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, a segurança e a performance ininterrupta.

fritadeira elétrica 20l — Características Técnicas

Capacidade	20 Litros
Material do Tanque e Chassi	Aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	230° C reajustável (20A)
Resistência	Aço inoxidável polido
Sistema de Drenagem	Torneira de drenagem
Dimensões Úteis (C x L x A)	600 x 550 x 356 mm
Potência Elétrica	5.5 + 5.5 kW / 230 V
Peso	24 kg
Dimensões do Cesto (C x L x A)	508 x 280 x 100 mm
Contactores	Duplos de 40A (modelos Alto Desempenho)

Luzes Indicadoras	LED (Funcionamento, Falha Segurança, Conexão)
Nível de Óleo	Indicador MAX-MIN

Aplicações Profissionais

A Fritadeira Elétrica 20L de Alto Desempenho é uma solução indispensável para cozinhas de restaurantes com grande volume de serviço, cantinas empresariais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e potente. O seu design permite uma integração eficiente em linhas de confeção com profundidade de 600mm, otimizando o espaço. Garante a confeção consistente de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, mantendo a temperatura de óleo ideal mesmo durante as horas de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta fritadeira é a combinação de uma elevada capacidade de 20 litros com uma potência elétrica de 5.5 + 5.5 kW, gerida por contactores duplos de 40A, assegurando um desempenho superior e uma rápida recuperação de temperatura. Ao contrário de modelos mais básicos, o seu tanque e chassi totalmente em aço inoxidável, com linhas curvas, simplificam a limpeza diária, um fator crítico para a higiene e a eficiência operacional. A presença de um termostato de segurança reajustável a 230° C e luzes indicadoras proporciona um controlo de processo rigoroso e maior tranquilidade à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do sistema de alto desempenho desta fritadeira??

A principal vantagem reside nos contactores duplos de 40A e na potência de 5.5 + 5.5 kW, que garantem uma recuperação térmica excepcionalmente rápida do óleo. Isto permite manter a temperatura constante, mesmo sob uso intensivo, assegurando fritos crocantes e de melhor qualidade, sem encharcamento.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A limpeza é facilitada pelo tanque e chassi em aço inoxidável e pelas linhas curvas que minimizam acumulações de resíduos. Inclui uma torneira de drenagem para esvaziar o óleo de forma segura e eficiente, tornando o processo de filtragem ou substituição do óleo muito mais prático.

É seguro utilizar esta fritadeira em operações de alto volume??

Sim, a segurança é uma prioridade, com um termostato de trabalho ajustável e um termostato de segurança reajustável a 230° C para prevenir sobreaquecimento. As luzes indicadoras de LED fornecem feedback visual instantâneo sobre o estado da fritadeira, garantindo uma operação

confiável em ambientes exigentes.

Quais as dimensões do cesto e do equipamento, e como se integra na cozinha??

O cesto tem dimensões de 508x280x100 mm, ideal para uma variedade de produtos. Com dimensões úteis de 600x550x356 mm, esta fritadeira da Linha 600 integra-se perfeitamente em bancadas ou como parte de uma linha de confeitaria modular, otimizando o espaço da sua cozinha.

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

É particularmente indicada para restaurantes, hotéis, snack-bars e qualquer negócio de restauração que necessite de uma fritadeira de elevada capacidade e fiabilidade. A sua construção robusta e funcionalidade de alto desempenho garantem um serviço contínuo e consistente.