

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



Fritadeira Elétrica 8L Alto Desempenho Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8LAR300	Modelo:	HRFD8LAR300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780049

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8LAR300
EAN	8437006780049

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de 8 litros, alto desempenho e construção robusta em inox. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, garantindo frituras perfeitas e eficiência.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira elétrica de 8 litros oferece a capacidade e a potência necessárias para um serviço contínuo. Com a sua construção em aço inoxidável e características de alto desempenho, garante resultados de fritura excepcionais, desde batatas a dourados, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo no seu restaurante.

fritadeira elétrica 8l — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Construção	Tanque e chassi em aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C, 20A
Termostato de Segurança	20A 230° C reajustável
Elemento de Aquecimento	Resistência em aço inoxidável polido
Contactores	Duplos de 40A (modelos Alto Desempenho)
Controlo	Indicador de nível de óleo MAX-MIN, Luzes LED metálicas
Drenagem	Torneira de drenagem integrada
Dimensões Úteis (LxPxA)	300x550x356 mm
Potência Elétrica	5,5 kW
Peso Líquido	12 kg
Dimensões do Cesto (LxPxA)	220x240x100 mm

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, cafetarias e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável para fritar uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas a tempuras e croquetes. A sua capacidade de 8 litros e o alto desempenho com contactores duplos de 40A asseguram uma rápida recuperação da temperatura do óleo, crucial para manter a qualidade dos fritos durante picos de procura, como o rush do almoço ou o serviço de jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta fritadeira elétrica significa investir em durabilidade e eficiência operacional. O seu design com linhas curvas e a torneira de drenagem facilitam imenso a limpeza diária, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP na sua cozinha. Além disso, a robustez do aço inoxidável e os termostatos de precisão garantem uma vida útil prolongada e um controlo exato da confeção, minimizando o desperdício de óleo e maximizando o rendimento por hora.

Perguntas Frequentes

O que significa "Alto Desempenho" nesta fritadeira??

O termo "Alto Desempenho" refere-se à inclusão de contactores duplos de 40A, que permitem um aquecimento mais rápido e uma recuperação térmica superior. Isso é essencial para manter a temperatura do óleo constante mesmo com grandes volumes de produto, garantindo frituras uniformes e estaladiças.

Quais as características de segurança deste equipamento??

A fritadeira integra um termostato de trabalho ajustável e um termostato de segurança reajustável de 230° C para prevenir sobreaquecimento. Conta ainda com luzes LED que indicam o funcionamento da resistência, falha do termostato de segurança e boa conexão elétrica, providenciando feedback visual imediato.

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

A limpeza é facilitada pelo tanque e chassi em aço inoxidável com linhas curvas, que minimizam o acumular de resíduos. A torneira de drenagem permite a remoção rápida e segura do óleo, e a resistência em aço inoxidável polido contribui para uma limpeza eficiente após cada utilização.

Quais as dimensões da fritadeira e do cesto??

A fritadeira apresenta dimensões úteis de 300x550x356mm (largura, profundidade, altura), tornando-a compacta para diversas configurações de cozinha. O cesto, concebido para uma utilização intensa,

tem 220x240x100mm (largura, profundidade, altura).

É possível controlar o nível de óleo e a temperatura de forma precisa??

Sim, o equipamento dispõe de um indicador de nível de óleo MAX-MIN para uma gestão eficiente do volume de óleo. O termostato de trabalho é ajustável até 195° C, permitindo um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de alimentos e pontos de fritura desejados.