

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



Fritadeira Elétrica 8+8L com Torneira – Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L8LARC	Modelo:	HRFD8L8LARC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794411

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8L8LARC
EAN	8437006794411

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada 8+8L com torneira, alto desempenho e controlo preciso de temperatura para frituras de qualidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A **Fritadeira Elétrica Dupla** de 8+8 litros com torneira da Linha 550/600 foi concebida para responder às exigências mais elevadas das cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração rápida em Portugal. Este equipamento robusto e eficiente permite-lhe otimizar os seus processos de fritura, garantindo resultados consistentes e crocantes em cada utilização. Com dois cubas independentes, assegura uma gestão de ementa versátil, evitando a contaminação de sabores e permitindo uma operação contínua mesmo nos períodos de maior afluxo. Perfeita para um chef executivo que procura fiabilidade e controlo de temperatura ou para um gestor de snack-bar que necessita de alta produtividade e facilidade de manutenção.

fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Dupla
Capacidade das Cubas	2 x 8 Litros
Dimensões Úteis (AxLxP)	325 x 541 x 475 mm
Potência Elétrica Total	11 KW (5,5 KW + 5,5 KW) / 230 V
Peso Unitário	18 kg
Dimensões do Cesto (AxLxP)	100 x 220 x 240 mm
Material da Cuba	Aço inox AISI 304 com grande área fria
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C de 20A
Termostato de Segurança	Resetável a 230° C de 20A
Resistência	Aço inoxidável polido

Indicador de Operação	Piloto metálico LED âmbar
Contator	20A (40A para modelos específicos como AR e TRIF)
Nível de Óleo	Indicador MAX-MIN

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira industrial é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem rapidez e qualidade nas frituras. Desde restaurantes com um fluxo elevado de pedidos, que necessitam de um desempenho fiável para o serviço de almoços e jantares, até a snack-bars e estabelecimentos de take-away que gerem múltiplas variedades de alimentos fritos. A capacidade de operar cada cuba de forma independente é crucial para evitar a transferência de sabores entre diferentes produtos, como batatas fritas, rissóis ou panados, e para manter o rendimento durante todo o período de funcionamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira destaca-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e fácil higienização, essencial para cumprir as normas HACCP. A incorporação de uma grande área fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais e melhorando a qualidade final dos alimentos. Os termostatos de trabalho e de segurança, com a sua precisão, evitam sobreaquecimentos e asseguram uma operação segura para a sua equipa, protegendo o investimento. A torneira de drenagem integrada simplifica as tarefas de limpeza e manutenção diárias, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo uma rotação eficiente do óleo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da dupla cuba de 8 litros?

A configuração de cuba dupla permite fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem mistura de sabores, e oferece maior capacidade e flexibilidade para atender a picos de demanda ou para manter o serviço contínuo durante a filtragem do óleo de uma das cubas.

Como a torneira de drenagem facilita a manutenção?

A torneira de drenagem integrada agiliza significativamente o processo de esvaziamento e filtragem do óleo, tornando a limpeza diária mais rápida, eficiente e higiénica para a sua equipa, minimizando o manuseamento direto do óleo quente.

Este equipamento é seguro para uso profissional intensivo?

Sim, a fritadeira está equipada com um termostato de trabalho regulável até 195°C e um termostato de segurança resetável a 230°C, ambos de 20A, garantindo um controle preciso da temperatura e prevenindo eficazmente sobreaquecimentos, o que é crucial em ambientes de cozinha movimentados.

Qual a importância da área fria na cuba em aço inox AISI 304?

A grande área fria no fundo da cuba impede que os resíduos alimentares queimem rapidamente, o que ajuda a prolongar a qualidade e a vida útil do óleo, resultando em alimentos com melhor sabor e na redução da frequência de substituição do óleo, otimizando os seus custos.

A fritadeira pode ser usada em qualquer cozinha profissional?

Com uma potência elétrica de 11 KW (230 V), é essencial verificar a capacidade da instalação elétrica da sua cozinha. Este modelo é adequado para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bars e estabelecimentos de restauração rápida que possuam a infraestrutura elétrica necessária.