

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+8L – Alto Desempenho

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L8LARS	Modelo:	HRFD8L8LARS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794374

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8L8LARS
EAN	8437006794374

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla com cubas de 8L, ideal para alta produtividade em cozinhas profissionais. Potência de 11 kW para resultados rápidos e consistentes.

Descrição Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta **fritadeira elétrica dupla** com capacidade de 8L+8L oferece uma performance robusta e resultados de fritura consistentes. É o equipamento essencial para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida que procuram otimizar a confecção de fritos, garantindo rapidez no serviço e prolongando a vida útil do óleo graças à sua zona fria profunda.

fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Dupla
Capacidade das Cubas	8 Litros + 8 Litros
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C, 20A
Termostato de Segurança	Resetável a 230° C, 20A
Material do Tanque	Aço inox AISI 304 com zona fria
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Resistência	Aço inoxidável polido
Contactador	20A (40A para modelos AR e TRIF)
Piloto Indicador	LED âmbar (operação de resistência)
Dimensões Úteis (AxLxP)	541x430x325 mm
Potência Elétrica	5.5 + 5.5 KW / 230 V (11 kW total)
Peso	18 kg

Dimensões do Cesto (AxLxP)	220x240x100 mm
-----------------------------------	----------------

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para ambientes de restauração de médio e grande volume, onde a eficiência e a qualidade das frituras são cruciais. Desde restaurantes com ementas variadas, que necessitam de fritar diferentes alimentos simultaneamente sem contaminação de sabores, a estabelecimentos de comida rápida que exigem uma resposta ágil durante os picos de serviço. A sua potência e as cubas independentes são ideais para otimizar o fluxo de trabalho e reduzir o tempo de espera do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta fritadeira significa investir em durabilidade e segurança. O tanque profundo em aço inox AISI 304, com uma zona fria generosa, minimiza a carbonização de resíduos alimentares, prolongando significativamente a vida útil do óleo e mantendo a qualidade dos seus fritos. Os dois termostatos de controlo — um de trabalho regulável e outro de segurança resetável — oferecem dupla proteção contra sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e eficiente para a sua equipa. A potência combinada de 11 kW garante que a temperatura de trabalho é rapidamente recuperada, mesmo em utilização intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de ter duas cubas de 8L??

A configuração de cuba dupla permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, otimizando a produção e o serviço em momentos de alta demanda. Permite também preparar grandes volumes ou manter o óleo de uma cuba fresco enquanto a outra está em uso.

Como os termostatos de segurança e trabalho garantem a operação segura??

O termostato de trabalho mantém a temperatura desejada até 195°C para frituras precisas. O termostato de segurança, que se reativa manualmente e atua a 230°C, corta a energia em caso de sobreaquecimento, prevenindo riscos e protegendo o equipamento.

Qual a importância da zona fria no tanque de aço inox AISI 304??

A zona fria no fundo do tanque acumula resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura, impedindo que queimem e se misturem com o óleo limpo. Isso resulta em frituras mais saborosas, com menos sabor a queimado, e estende a durabilidade do óleo.

Como se processa a limpeza do equipamento, dado que não possui torneira de escoamento??

Apesar de não ter torneira, o tanque em aço inox AISI 304 de parede lisa permite uma limpeza eficaz. Após arrefecimento do óleo, este pode ser removido cuidadosamente para um recipiente adequado. As resistências rebatíveis facilitam o acesso e a limpeza interna das cubas e da zona fria.

Este modelo é adequado para uma utilização contínua em cozinhas de alta demanda??

Sim, com uma potência total de 11 kW e contactores de 20A (ou 40A, dependendo do modelo), esta fritadeira foi concebida para suportar o ritmo intenso das cozinhas profissionais. A sua construção robusta e capacidade de recuperação rápida de temperatura garantem um desempenho fiável em serviço contínuo.