

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica 10+10L Alto Desempenho Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LAR600	Modelo:	HRFD10L10LAR600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LAR600
EAN	8437006780117

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de alto desempenho com 2 cubas de 10L cada. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, garantindo frituras rápidas e consistentes.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica dupla de alto desempenho** é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e capacidade de resposta em períodos de grande movimento. Concebida para otimizar o tempo de confecção e garantir a qualidade das frituras, este equipamento com duas cubas de 10 litros cada permite a preparação simultânea de diferentes alimentos, minimizando a contaminação cruzada e acelerando o serviço na restauração.

fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

Capacidade Total	20 Litros (2 x 10 Litros)
Material do Tanque e Chassi	Aço Inoxidável
Potência Elétrica	11 kW (5,5 kW + 5,5 kW)
Tensão	Elétrica
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	230° C reajustável (20A)
Resistência	Aço Inoxidável polido
Contactora	Duplo de 40A
Dimensões Úteis (CxPxA)	600 x 550 x 356 mm
Dimensões do Cesto (CxPxA)	220 x 280 x 100 mm
Peso Líquido	25 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto foi concebido para ambientes de restauração de alto volume, como restaurantes de serviço completo, cadeias de fast food e refeitórios de hotelaria. A configuração de cuba dupla é ideal para gerir o pico de almoços e jantares, permitindo fritar batatas, anéis de cebola ou tempura de legumes em simultâneo sem mistura de sabores. A sua capacidade de resposta é crucial para manter a ementa variada e o fluxo de serviço ininterrupto.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira profissional significa investir em durabilidade e segurança operacional. O seu design com linhas curvas não só facilita a limpeza diária, um fator crítico para a higiene alimentar e normas HACCP, como também a construção em aço inoxidável garante uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes. Os contadores duplos de 40A proporcionam um aquecimento rápido e recuperação de temperatura eficiente, essencial para manter a consistência e a qualidade dos alimentos fritos mesmo sob uso intensivo. A torneira de drenagem integrada simplifica a gestão do óleo, reduzindo o tempo de inatividade para manutenção.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real das cubas desta fritadeira??

Cada cuba tem uma capacidade de 10 litros, totalizando 20 litros. Esta configuração dupla permite maior flexibilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos simultaneamente.

Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento??

A limpeza é facilitada pelas linhas curvas do design e pela construção em aço inoxidável, que é resistente à corrosão. A fritadeira inclui uma torneira de drenagem que permite esvaziar o óleo de forma segura e eficiente, otimizando as tarefas de higiene diárias.

Esta fritadeira possui algum sistema de segurança??

Sim, está equipada com um termostato de segurança reajustável a 230° C (20A), que previne o sobreaquecimento. Possui também luzes indicadoras de LED que sinalizam o funcionamento da resistência, falha do termostato e a correta ligação elétrica, garantindo a operação segura.

Quais as dimensões da fritadeira e dos cestos??

As dimensões úteis da fritadeira são 600 mm de comprimento, 550 mm de profundidade e 356 mm de altura. Cada cesto mede 220 mm de comprimento, 280 mm de profundidade e 100 mm de altura, adequados para diversas porções.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

É perfeitamente adequada para restaurantes, snack-bars, cozinhas de hotelaria e qualquer negócio de restauração que necessite de uma solução de fritura potente e eficiente para atender a um elevado volume de pedidos, garantindo qualidade e rapidez no serviço.