

# 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 de Bancada 6+6L - Modelo FD6L6L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD6L6L	<b>Modelo:</b>	FD6L6L
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768078

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD6L6L
<b>EAN</b>	8437006768078

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada 6+6L, ideal para otimizar a confeitação e oferecer máxima versatilidade em cozinhas profissionais. Potência 3kW.

## Descrição Completa

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com a **Fritadeira Elétrica Dupla de Bancada 6+6L**. Concebida para restaurantes, snack-bares e serviços de catering, este equipamento robusto permite preparar uma variedade de fritos simultaneamente, sem contaminação de sabores. O aparelho de fritar profissional é ideal para o Chef Executivo que procura agilidade no serviço e o Diretor de F&B que valoriza a durabilidade e segurança no dia-a-dia da confeitação de alimentos.

### Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

A integração deste equipamento de fritura de 6+6L oferece benefícios tangíveis para o seu negócio. Com duas cubas independentes, é possível gerir fluxos de trabalho intensos, mantendo a qualidade dos alimentos e a crocância desejada. O seu design compacto, mas de alta capacidade, otimiza o espaço da bancada, crucial em cozinhas com área limitada. A construção em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e conformidade com as normas de higiene alimentar, enquanto o termostato de segurança rearmável protege contra sobreaquecimento, assegurando a operação segura.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de elevado desempenho é a solução perfeita para a confeitação rápida de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos em grandes volumes. É indispensável durante a hora de ponta do almoço ou jantar, num restaurante com ementa variada, ou para a preparação de itens de menu que exigem temperaturas de óleo distintas, como peixe e carne. A sua versatilidade torna-a um ativo valioso para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu menu de fritos e servir os clientes com rapidez e consistência.

### Características Técnicas

<b>Capacidade Total</b>	12 Litros (2x6L)
<b>Potência</b>	3 kW
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Temperatura de Funcionamento</b>	50 - 195 °C

<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	531x360x310h mm
<b>Dimensões Cuba (Individual, LxPxA)</b>	212x272x196h mm
<b>Dimensões Cesto (Individual, LxPxA)</b>	210x210x100h mm
<b>Peso</b>	12 kg
<b>Material Cuba e Chassi</b>	Aço inoxidável
<b>Termostato de Segurança</b>	Rearmável 230°C de 20A
<b>Resistência</b>	Aço inoxidável polido
<b>Indicadores</b>	Nível de óleo MAX-MIN, Piloto metálico LED de funcionamento
<b>Contactador</b>	Inclui contactor 20A

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a principal vantagem de uma fritadeira dupla em comparação com uma simples?

A fritadeira dupla permite cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem misturar sabores, otimizando o tempo e a versatilidade da sua cozinha. É ideal para estabelecimentos com ementas variadas ou alto volume de pedidos de fritos.

### 2. Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, graças à sua construção integral em aço inoxidável e às cubas removíveis, a limpeza é simplificada, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do aparelho. O design robusto também minimiza a necessidade de manutenção frequente.

### 3. Que tipo de segurança oferece este modelo?

Incorpora um termostato de segurança rearmável que previne o sobreaquecimento, assegurando uma operação mais segura para a sua equipa. O piloto LED indicador de funcionamento também fornece feedback visual imediato sobre o estado da fritadeira.

### 4. Quais as dimensões ideais para a sua instalação numa bancada?

Com dimensões de 531x360x310h mm, esta fritadeira foi concebida para encaixar eficientemente em bancadas de cozinha profissionais, mesmo em espaços mais compactos. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a ventilação e segurança.

### 5. Posso utilizar cestos de fritura de diferentes tamanhos?

Este modelo inclui cestos de alta qualidade com dimensões de 210x210x100h mm, desenhados para se ajustar perfeitamente às cubas de 6 litros. Recomenda-se a utilização dos cestos fornecidos para garantir o desempenho e a segurança ideais.