

# 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

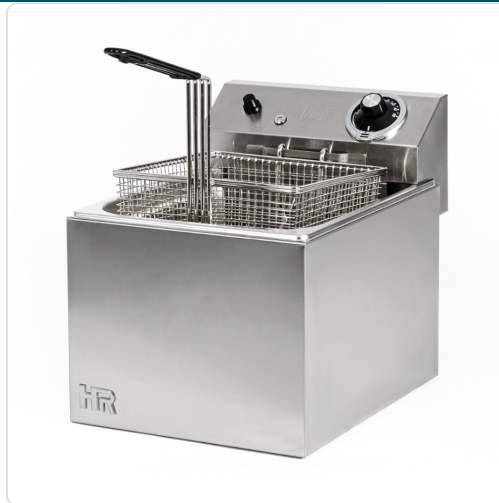


## Fritadeira Elétrica de Bancada 6 Litros - 4.2kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD6LF	<b>Modelo:</b>	HRFD6LF
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768399

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFD6LF
<b>EAN</b>	8437006768399

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada compacta, 6L e 4.2kW, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, garantindo frituras rápidas, seguras e eficientes.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais com espaço limitado, esta fritadeira elétrica de bancada com 6 litros de capacidade é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e take-aways que procuram eficiência e fiabilidade. Permite uma confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas crocantes a pratos panados, garantindo sempre a melhor qualidade e sabor. A sua potência e controlo preciso da temperatura asseguram um fluxo de trabalho contínuo, mesmo durante os períodos de maior afluência.

### fritadeira elétrica de bancada — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	6 Litros
<b>Potência Elétrica</b>	4.2 kW
<b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>	265x360x310 mm
<b>Dimensões do Cesto (AxLxP)</b>	210x210x100 mm
<b>Peso Líquido</b>	7 kg
<b>Material do Tanque e Chassis</b>	Aço Inoxidável
<b>Termostato de Trabalho</b>	Regulável até 195° C, 20A
<b>Termostato de Segurança</b>	Resetável 230° C, 20A
<b>Resistência</b>	Aço inoxidável polido

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira industrial compacta é perfeitamente adequada para cozinhas de restaurantes de pequena e média dimensão, cafetarias, esplanadas e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de 6 litros é ideal para preparar porções individuais ou pequenas quantidades de fritos, como batatas, rissóis, croquetes ou anéis de cebola, mantendo a qualidade constante e sem comprometer a rapidez do serviço. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram flexibilidade e eficiência no dia a dia da cozinha.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha desta fritadeira para a sua cozinha profissional traduz-se em segurança operacional e durabilidade. O tanque e o chassis em aço inoxidável garantem uma limpeza fácil e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de elevada exigência. Os termostatos de trabalho e de segurança, ambos de 20A, oferecem um controlo térmico superior e proteção contra sobreaquecimento, assegurando que o óleo atinge e mantém a temperatura ideal para frituras perfeitas, otimizando o consumo de energia e prolongando a vida útil do óleo. O design de bancada permite uma integração versátil em qualquer layout de cozinha, maximizando o espaço de trabalho disponível.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade real de produção desta fritadeira??**

*A fritadeira possui uma cuba de 6 litros, ideal para a confeção de pequenas a médias quantidades de alimentos fritos, permitindo gerir o fluxo de pedidos em snack-bares e restaurantes. O cesto de 210x210x100 mm é otimizado para uma imersão eficiente e resultados estaladiços.*

### **Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento??**

*O tanque e o chassis em aço inoxidável facilitam a limpeza diária com detergentes neutros e água. Recomenda-se a remoção regular de resíduos de alimentos e a filtragem do óleo para prolongar a sua vida útil e manter a higiene.*

### **Quais são as medidas de segurança integradas??**

*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. Estes componentes garantem um controlo preciso da temperatura do óleo e previnem qualquer sobreaquecimento perigoso.*

### **Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*É particularmente indicado para estabelecimentos como cafetarias, snack-bares, food trucks, pequenos restaurantes ou como equipamento de apoio em cozinhas maiores. A sua dimensão compacta e alta eficiência adaptam-se bem a espaços onde a otimização do balcão é crucial.*

### **Qual o material de construção do equipamento??**

*O tanque e o chasis da fritadeira são fabricados em aço inoxidável, um material robusto e higiênico, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. A resistência também é de aço inoxidável polido, garantindo durabilidade e eficiência no aquecimento.*