

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial Elétrica 10L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LC	Modelo:	FD10LC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794114

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10LC
EAN	8437006794114

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 10L com torneira, ideal para cozinhas profissionais, garantindo eficiência, segurança e resultados perfeitos na confeitura.

Descrição Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta potente fritadeira elétrica de 10 litros, concebida para oferecer alta performance e durabilidade. Com um design robusto em aço inoxidável e uma cuba com ampla zona fria, este equipamento garante resultados de fritura ideais, reduzindo o consumo de óleo e facilitando a limpeza. A inclusão de uma torneira de escoamento simplifica a manutenção diária, tornando-a perfeita para estabelecimentos com alto volume de trabalho.

Este aparelho destaca-se pela sua resistência e eficiência, integrando um termostato de segurança rearmável a 230°C e uma resistência em aço inoxidável polido que assegura um aquecimento rápido e uniforme. O indicador MAX-MIN do nível de óleo permite um controlo preciso, enquanto o piloto metálico LED sinaliza o funcionamento, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A construção com materiais de primeira qualidade assegura uma longa vida útil ao seu investimento.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é ideal para restaurantes, snack-bares, food trucks, e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes quantidades de alimentos fritos, como batatas, rissóis, croquetes e muito mais. A sua capacidade de 10 litros e o controlo preciso de temperatura tornam-na indispensável para operações rápidas e eficientes, garantindo a consistência na qualidade dos seus pratos. A durabilidade e a facilidade de utilização são vantagens que a sua equipa vai certamente apreciar, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Potência	4.2 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz

Característica	Valor
Capacidade	10 L
Peso	12 kg
Temperatura de Operação	50 - 195 °C
Dimensões (Produto)	231x357x212h mm
Dimensões (Cesto)	220x280x100h mm
Dimensões (Embalagem)	270x520x325h mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma cuba de 10 litros de capacidade, ideal para satisfazer as necessidades de cozinhas profissionais de médio a grande volume, permitindo fritar uma quantidade considerável de alimentos de uma só vez.

Que características de segurança oferece este equipamento?

O aparelho está equipado com um termostato de segurança rearmável a 230°C, que previne o sobreaquecimento, e um piloto metálico LED que indica o seu funcionamento, garantindo maior segurança durante a utilização diária na sua cozinha.

Qual a gama de temperaturas que posso utilizar?

Esta fritadeira opera numa gama de temperaturas entre 50 °C e 195 °C, oferecendo flexibilidade para fritar diversos tipos de alimentos com precisão, desde os mais delicados aos que exigem temperaturas mais elevadas.

Este modelo é fácil de limpar?

Sim, a cuba embutida em aço inoxidável AISI 304, juntamente com a torneira de escoamento, facilita significativamente a limpeza e a drenagem do óleo. A zona fria ampla também ajuda a prolongar a vida útil do óleo, reduzindo a frequência das trocas.

Para que tipo de estabelecimentos é esta fritadeira mais indicada?

É perfeitamente adequada para uma variedade de negócios no setor da restauração, incluindo restaurantes, cafés, snack-bars e serviços de catering, onde a eficiência e a qualidade na confeção de fritos são primordiais para o sucesso do seu negócio.