

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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional 10L

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10LS	Modelo:	FD10LS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD10LS
EAN	8437006794107

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 10 litros com termostato de segurança e cuba em aço inoxidável, ideal para resultados perfeitos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional, esta fritadeira elétrica de 10 litros garante desempenho superior e resultados consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e higiene, fundamentais em qualquer cozinha de elevado volume. Desfrute de um controlo preciso da temperatura e de uma ampla zona fria que prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a solução ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha comercial que necessite de preparar grandes volumes de alimentos fritos com eficiência e qualidade. É perfeitamente adequado para batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos, garantindo uma cozedura uniforme e crocante, essencial para satisfazer os seus clientes. A facilidade de uso e a segurança integrada tornam-na indispensável para o dia a dia da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 Litros
Potência	4.2 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	14 kg
Intervalo de Temperatura	50 - 195 °C
Dimensões Globais (LxPxA)	270x470x325h mm
Dimensões da Cuba	231x357x212h mm

Característica	Detalhe
Dimensões Cesto	220x280x100h mm
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Termostato de Segurança Rearmável	Sim (230°C, 20A)
Zona Fria	Ampla
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Resistência	Aço inoxidável polido
Piloto LED	Indicador de funcionamento
Tipo	Simples (sem torneira)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma capacidade generosa de 10 litros, sendo ideal para a confecção de alimentos em volume médio a alto em estabelecimentos de restauração. Permite preparar uma variedade de fritos para satisfazer as necessidades da sua cozinha.

Que tipo de termostato de segurança possui?

O aparelho integra um termostato de segurança rearmável com capacidade para 230°C e 20A, assegurando a proteção contra o sobreaquecimento. Esta funcionalidade é crucial para manter a segurança operacional na sua cozinha, evitando acidentes e danos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba é em aço inoxidável AISI 304 embutido, facilitando imenso a limpeza diária e garantindo a higiene. Além disso, a presença de uma ampla zona fria ajuda a manter o óleo mais limpo por mais tempo, simplificando a manutenção e reduzindo a frequência de trocas.

Qual o intervalo de temperatura de funcionamento?

Esta fritadeira opera num intervalo de temperatura entre 50 °C e 195 °C, permitindo-lhe ajustar o calor conforme o tipo de alimento. Esta versatilidade é essencial para garantir a fritura perfeita de diferentes produtos, desde petiscos a pratos principais.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande fluxo de clientes?

Absolutamente. Com uma potência de 4.2 kW e uma cuba de 10 litros, esta fritadeira elétrica está preparada para lidar com as exigências de cozinhas profissionais com elevado movimento. A sua eficiência energética e durabilidade contribuem para uma operação contínua e fiável.