

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

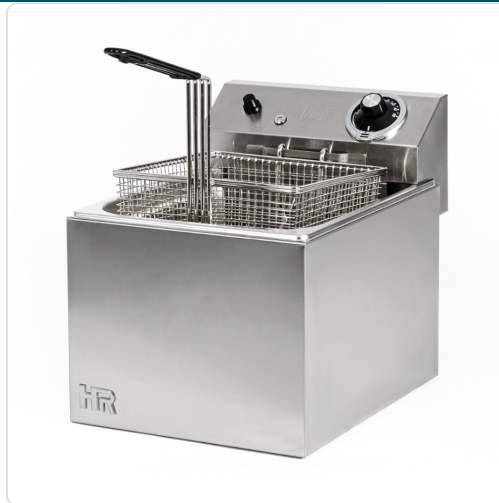


Fritadeira Elétrica Bancada Profissional 6L FD6L Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD6L	Modelo:	HRFD6L
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768061

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD6L
EAN	8437006768061

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional 6L com termostato de precisão e construção robusta em inox. Ideal para otimizar o espaço na sua cozinha.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica de bancada** FD6L da Linha 550 é um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que procuram otimizar o espaço sem comprometer a qualidade da confeitura. Com 6 litros de capacidade, esta *deep fryer* compacta é perfeita para assegurar um fluxo constante de alimentos fritos estaladiços, desde batatas a rissóis, garantindo uma resposta ágil mesmo nos picos de serviço.

fritadeira elétrica de bancada — Características Técnicas

Capacidade do Tanque	6 Litros
Potência Elétrica	3 kW
Dimensões Úteis (LxPxA)	265x360x310 mm
Dimensões do Cesto (LxPxA)	210x210x100 mm
Peso Líquido	7 kg
Material do Tanque e Chassis	Aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável a 230° C (20A)
Resistência	Aço inoxidável polido
Indicadores	Nível de óleo MAX-MIN, LED piloto de funcionamento

Aplicações Profissionais

Esta *fryer* elétrica é a escolha ideal para estabelecimentos com espaço limitado, como snack-bares, food trucks ou cafeterias que pretendem adicionar opções de fritos ao seu menu. Também serve como apoio em cozinhas de restaurantes de maior dimensão durante os períodos de maior afluência, permitindo uma gestão eficiente da *mise en place* para itens fritos e garantindo sempre a temperatura ideal do óleo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida para a durabilidade, este equipamento de fritura profissional é construído integralmente em aço inoxidável, um material que assegura facilidade de limpeza e resistência ao uso intensivo. Os termostatos de trabalho e segurança, com regulação até 195°C e corte a 230°C, oferecem um controlo preciso da temperatura do óleo, crucial para frituras perfeitas e seguras, minimizando a degradação do óleo e otimizando os custos operacionais do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para a minha cozinha??

Esta fritadeira de 6 litros é perfeita para operações de pequeno a médio volume, como snack-bares ou como unidade de apoio em cozinhas de maior porte. Se a sua procura diária por fritos for elevada, considere modelos de maior capacidade para otimizar o rendimento.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento??

A construção em aço inoxidável do tanque e do chassis facilita a limpeza. Após arrefecer o óleo, pode ser drenado e o tanque limpo com detergentes específicos para equipamentos de cozinha e água. É importante seguir as normas de higiene HACCP.

Que tipo de controlo de temperatura possui??

O equipamento está equipado com um termostato de trabalho regulável até 195°C para uma fritura precisa e um termostato de segurança resetável a 230°C, que previne o sobreaquecimento. Esta dupla proteção assegura uma operação segura e eficaz.

É um equipamento de fácil instalação??

Sendo uma fritadeira de bancada, a sua instalação é simples, necessitando apenas de uma ligação elétrica compatível com a potência de 3 kW. As suas dimensões compactas permitem fácil integração em qualquer work table ou bancada inox existente na sua cozinha.

Quais os materiais de fabrico??

O tanque e o chassis são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e durabilidade, essenciais para o ambiente exigente de uma cozinha industrial. A resistência também é em aço inoxidável polido, assegurando eficiência e longevidade.