

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica de Bancada 8L – Alto Desempenho 5.5kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8LARS	Modelo:	HRFD8LARS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794275

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8LARS
EAN	8437006794275

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada 8L com 5.5kW, ideal para fritos de alto desempenho e qualidade superior em cozinhas profissionais, compacta e eficiente.

Descricao Completa

A **Fritadeira Elétrica de Bancada 8L** com 5.5kW foi concebida para cozinhas profissionais que exigem excelência na confecção de fritos. Com a sua tecnologia de alto desempenho, garante uma recuperação térmica rápida e uma temperatura de óleo constante, fundamental para obter fritos crocantes por fora e tenros por dentro, mesmo durante os períodos de maior procura. Este equipamento é a solução ideal para assegurar a consistência e a qualidade superior que os seus clientes esperam, contribuindo para a eficiência e o fluxo de trabalho da sua equipa.

Fritadeira elétrica de bancada 8L — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Potência Elétrica	5.5 kW / 230 V
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável 230° C (20A)
Material do Tanque	Aço inox AISI 304 com grande área fria
Material das Resistências	Aço inoxidável polido
Indicadores	Nível de óleo MAX-MIN, piloto metálico LED âmbar de operação
Contactora	20A
Dimensões Úteis (AxLxP)	325 x 270 x 430 mm
Dimensões do Cesto (AxLxP)	100 x 220 x 240 mm

Peso	10 kg
Qualidade dos Cestos	Alta qualidade

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida em Portugal que necessitam de uma solução de fritura compacta e fiável. A sua versatilidade torna-a ideal para a confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes, chamuças e outros fritos que exigem um ponto de cocção preciso. Para um Chef Executivo, a capacidade de manter a temperatura estável é crucial para gerir o fluxo de trabalho durante as horas de pico, garantindo que cada porção é servida com a mesma perfeição.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie-se pela qualidade superior dos seus fritos e pela otimização do consumo de óleo. A sua robusta construção em aço inox AISI 304 não só garante durabilidade e facilidade de limpeza, como também assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. A presença de uma "zona fria" no tanque é um benefício crucial, pois recolhe os resíduos alimentares, evitando que se queimem e prolongando significativamente a vida útil do óleo, o que se traduz numa poupança operacional para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira??

Esta fritadeira possui uma capacidade de 8 litros, ideal para operações de médio volume. Com uma potência de 5.5 kW e dimensões de cesto de 220x240x100 mm, permite a confeção eficiente de várias porções consecutivas, mantendo a qualidade mesmo em momentos de grande afluência.

Que características garantem a segurança durante a utilização??

O equipamento está equipado com um termostato de segurança resetável a 230° C, que atua em caso de sobreaquecimento. Adicionalmente, o tanque em aço inox AISI 304 com zona fria minimiza a queima de resíduos, contribuindo para a segurança e a qualidade do óleo.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento??

A cuba profunda em aço inoxidável AISI 304 facilita a drenagem e a limpeza. As resistências polidas e o tanque com grande área fria são projetados para simplificar a remoção de resíduos, assegurando uma manutenção higiénica e prolongando a vida útil do óleo.

É necessário algum tipo de instalação elétrica específica??

Sim, esta fritadeira opera com uma potência elétrica de 5.5 kW a 230 V. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha profissional seja adequada para suportar esta carga, preferencialmente por um electricista qualificado, para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

Qual a vantagem da zona fria no tanque??

A zona fria, localizada no fundo do tanque, é uma área onde a temperatura do óleo é mais baixa. Isto permite que os resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura se depositem sem queimar, evitando a contaminação do óleo, prolongando a sua vida útil e garantindo um sabor mais puro nos alimentos.