

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 com Torneira – Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8LARC	Modelo:	HRFD8LARC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794336

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8LARC
EAN	8437006794336

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 8L de capacidade e torneira integrada, ideal para restaurantes e snack-bares que procuram eficiência e facilidade de limpeza.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de bancada de 8 litros, integrante da linha 550/600, foi concebida para responder às exigências de cozinhas profissionais com espaço otimizado, como restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de catering. Permite confeccionar rapidamente uma vasta gama de fritos, assegurando sempre uma textura estaladiça e saborosa. A inclusão de uma torneira para escoamento do óleo simplifica o processo de limpeza e gestão do equipamento, contribuindo para uma operação mais higiênica e eficiente no dia a dia. Com um tanque profundo e uma zona fria generosa, minimiza a degradação do óleo, garantindo maior durabilidade e melhor qualidade nas suas preparações.

Fritadeira Elétrica de Bancada 8L — Características Técnicas

Capacidade	8 litros
Potência Elétrica	5,5 kW / 230 V
Dimensões Úteis (AxLxP)	270x475x325 mm
Dimensões do Cesto (AxLxP)	220x240x100 mm
Peso	10 kg
Material do Tanque	Aço inox AISI 304
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável a 230° C (20A)
Contator	20A
Resistência	Aço inoxidável polido

Aplicações Profissionais

Esta robusta fritadeira é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento de confeção fiável e de alto rendimento. Perfeita para snack-bares com grande volume de pedidos, restaurantes que servem ementas variadas e buffets de hotel onde a qualidade do frito é primordial. A sua capacidade de 8 litros permite a preparação de pequenas a médias quantidades de forma contínua, garantindo que os clientes recebam sempre produtos frescos e quentes, mesmo durante a "rush hour" de almoços ou jantares.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira elétrica assenta na sua combinação de eficiência energética e funcionalidade superior. Os termostatos de trabalho e segurança de alta precisão garantem o controlo rigoroso da temperatura, crucial para a consistência dos resultados e para a segurança operacional. O tanque em aço inox AISI 304, com a sua significativa área fria, prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos e melhorando o sabor dos alimentos. Adicionalmente, a torneira integrada para escoamento agiliza as operações de limpeza, minimizando o tempo de inatividade e maximizando a produtividade da sua equipa na cozinha.

Perguntas Frequentes

Como realizar a limpeza e manutenção da fritadeira para garantir a sua durabilidade??

A fritadeira possui um tanque profundo em aço inox AISI 304 com grande área fria e torneira de escoamento, facilitando a drenagem do óleo e a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária do tanque e cestos, utilizando detergentes adequados para aço inoxidável, e a verificação periódica dos termostatos.

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira em ambientes de restauração movimentados??

Com 8 litros de capacidade, esta fritadeira é ideal para atender à demanda de um restaurante de médio porte ou snack-bar, permitindo a confeção eficiente de porções significativas de fritos. O seu rápido aquecimento e controlo preciso de temperatura asseguram um serviço contínuo durante os períodos de maior afluxo.

Que normas de segurança e materiais de construção garantem a fiabilidade deste equipamento??

Este equipamento é construído em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua durabilidade e higiene em ambientes alimentares. Inclui um termostato de segurança resetável a 230° C e um contator de 20A, cumprindo as rigorosas normas de segurança e operacionais exigidas na restauração.

É possível regular a temperatura de fritura com precisão para diferentes tipos de alimentos??

Sim, a fritadeira está equipada com um termostato de trabalho que permite a regulação precisa da temperatura até 195° C. Este controlo exato é fundamental para adaptar a fritura a diversos alimentos, desde batatas a peixe e carne, garantindo resultados crocantes e uniformes.

Quais as dimensões compactas desta fritadeira de bancada e como se integra numa cozinha existente??

Com dimensões úteis de 270x475x325 mm, esta fritadeira foi concebida para otimizar o espaço em bancadas de cozinhas profissionais. A sua estrutura compacta e robusta permite uma fácil integração em linhas de confeção existentes, como a Linha 550/600, sem comprometer a eficiência ou a segurança operacional.