

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica de Bancada 8L com Torneira HRFD8LC

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8LC	Modelo:	HRFD8LC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006797481

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8LC
EAN	8437006797481

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 8 litros de capacidade e torneira integrada, ideal para espaços reduzidos e resultados consistentes. Potência de 3.8kW.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica de bancada 8L** HRFD8LC foi concebida para cozinhas profissionais que exigem eficiência e resultados consistentes em espaços compactos. Com um controlo preciso de temperatura e uma construção robusta em aço inoxidável, este equipamento garante frituras de alta qualidade, minimizando o consumo de energia e otimizando o seu fluxo de trabalho. Ideal para acelerar o serviço em períodos de pico, permitindo uma confeção rápida e segura de uma variedade de alimentos fritos.

fritadeira elétrica bancada 8l — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Potência Elétrica	3.8 kW
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C, 20A
Termostato de Segurança	Resetável a 230° C, 20A
Material do Tanque e Chassis	Aço inoxidável
Material da Resistência	Aço inoxidável polido
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Indicador de Funcionamento	Piloto metálico LED laranja
Dimensões Úteis (AxLxP)	270x475x325 mm
Peso Líquido	10 kg
Dimensões do Cesto (CxLxA)	220x240x100 mm

Aplicações Profissionais

Esta **fritadeira industrial** é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de restauração. É ideal para snack-bares, food trucks, cafetarias e pequenos restaurantes que precisam de um equipamento de fritura fiável e compacto. A sua capacidade de 8 litros permite gerir picos de procura com agilidade, sendo excelente para a confeção de batatas fritas, rissóis, panados, e outros alimentos, garantindo sempre uma textura crocante e um dourado perfeito. A sua configuração de bancada maximiza o aproveitamento do espaço, crucial em cozinhas com área limitada.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela sua funcionalidade e segurança, a fritadeira HRFD8LC oferece vantagens cruciais para o seu negócio. A torneira de escoamento integrada simplifica significativamente a tarefa de drenar o óleo, promovendo a higiene e a segurança da sua equipa ao reduzir o contacto direto com o óleo quente. O duplo sistema de termostatos assegura um controlo rigoroso da temperatura, evitando sobreaquecimentos e garantindo a qualidade das frituras. A sua construção integral em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e facilita a limpeza diária, características indispensáveis para a longevidade do equipamento no ambiente de uma cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção da fritadeira??

Graças ao tanque e chassis em aço inoxidável, a limpeza é simplificada. Após esvaziar o óleo pela torneira, pode-se limpar o tanque com água quente e detergente neutro. É importante desligar sempre o equipamento e aguardar o arrefecimento completo antes de qualquer intervenção.

Qual a capacidade de produção média desta fritadeira??

Com uma potência de 3.8 kW e um cesto de 220x240x100 mm, permite ciclos de fritura rápidos. Embora a produtividade exata varie com o tipo de alimento, a capacidade de 8 litros é ideal para um serviço contínuo em estabelecimentos de médio volume.

É possível regular a temperatura do óleo de forma precisa??

Sim, a fritadeira dispõe de um termostato de trabalho regulável até 195° C. Esta funcionalidade permite ajustar a temperatura conforme o alimento, garantindo resultados perfeitos e evitando a deterioração prematura do óleo.

Quais as medidas de segurança integradas neste equipamento??

A fritadeira integra um termostato de segurança resetável a 230° C que previne o sobreaquecimento, assegurando a proteção do equipamento e a segurança dos utilizadores. O piloto LED laranja indica claramente quando a resistência está em funcionamento.

Este modelo é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões úteis de 270x475x325h mm, este modelo foi concebido para ser uma fritadeira de bancada compacta. É a escolha ideal para cozinhas profissionais que precisam de otimizar cada centímetro quadrado sem comprometer a capacidade de fritura.