

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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

Fritadeira Elétrica Industrial 2x22L Trifásica Linha 900

Informações do Produto

SKU:	HRFD22L22LTRIF900E	Modelo:	HRFD22L22LTRIF900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783286

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD22L22LTRIF900E
EAN	8437006783286

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica industrial trifásica com 2 cubas de 22L, ideal para cozinhas profissionais. Construção em AISI 304, termóstatos de segurança e drenagem.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais de alto volume, a **Fritadeira Elétrica Industrial 2x22L Trifásica Linha 900** assegura um desempenho excepcional e a máxima durabilidade. Com duas cubas independentes de 22 litros cada, esta fritadeira profissional permite-lhe gerir diferentes tipos de alimentos em simultâneo, otimizando o tempo de confeção e garantindo a consistência na qualidade dos seus fritos. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem fiabilidade e eficiência energética trifásica.

Fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material do tampo	Aço inoxidável AISI 304 (2 mm espessura)
Capacidade das cubas	2 x 22 litros
Temperatura de trabalho	Ajustável até 195° C
Termóstato de segurança	Rearmável a 230° C, 20A
Controlo	Painel frontal com pilotos metálicos LED (Laranja: resistência, Vermelho: falha termóstato, Verde: ligação)
Componentes elétricos	Duplo contactor de 50A, termóstato de trabalho de 20A, microrruptor
Cestos incluídos	Duas meias cestas de alta qualidade por cuba (opção de cesta grande)
Limpeza	Resistência de aço inoxidável dobrável, torneira de drenagem

Mobilidade	Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura
Recursos adicionais	Indicador de nível de óleo MAX-MIN, portas de série
Dimensão cesto opcional 1/2	140x390x125 mm
Dimensão cesto principal	284x390x125 mm

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona um restaurante movimentado com 80 ou mais lugares, esta **fritadeira de imersão industrial** é a solução para manter um serviço contínuo e rápido durante o pico do almoço ou jantar. As suas duas cubas separadas permitem fritar peixe e batatas fritas simultaneamente sem contaminação de sabores, ou preparar grandes quantidades de aperitivos e acompanhamentos. É também ideal para buffets de hotel, onde a apresentação e a qualidade constante dos alimentos são cruciais, garantindo sempre a temperatura ideal do óleo e uma reposição rápida do stock de fritos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta fritadeira elétrica destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo uma longa vida útil e conformidade com as normas HACCP. A incorporação de termóstatos de segurança rearmáveis e um duplo contactor de 50A oferece uma camada adicional de proteção e fiabilidade em ambientes exigentes. A sua resistência dobrável e torneira de drenagem simplificam drasticamente as rotinas de limpeza e a substituição do óleo, minimizando o tempo de inatividade da cozinha. Ao escolher esta fritadeira, investe em produtividade, segurança operacional e facilidade de manutenção para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas cubas de 22 litros nesta fritadeira??

A configuração de duas cubas independentes de 22L permite-lhe cozinhar diferentes alimentos simultaneamente, como produtos de peixe e batatas, evitando a contaminação cruzada de sabores. Além disso, oferece flexibilidade para gerir diferentes volumes de produção, usando apenas uma cuba em períodos de menor movimento.

Como é feita a manutenção e limpeza do óleo da fritadeira??

A limpeza é simplificada graças às resistências em aço inoxidável que são dobráveis, permitindo acesso total à cuba. Adicionalmente, cada cuba está equipada com uma torneira de drenagem, facilitando a remoção e filtragem do óleo de forma higiénica e eficiente.

Que características de segurança este equipamento oferece??

A fritadeira está equipada com um termóstato de segurança rearmável a 230°C, que previne o sobreaquecimento. Inclui também um microrruptor e pilotos metálicos LED que indicam o estado de funcionamento da resistência, falhas no termóstato e a conexão, garantindo um controlo visual constante e seguro.

É possível utilizar cestos de diferentes tamanhos??

Sim, o equipamento inclui duas meias cestas por cuba, que são ideais para versatilidade na preparação. Adicionalmente, existe a opção de utilizar uma cesta grande por cuba, adaptando-se às suas necessidades específicas de confeção e ao tamanho dos produtos a fritar.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na construção deste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 é crucial para equipamentos de cozinha profissional devido à sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que a fritadeira cumpre as rigorosas normas de segurança alimentar e mantém um aspeto profissional ao longo do tempo.