

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 Industrial Trifásica 20L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD20LTRIF600	Modelo:	HRFD20LTRIF600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780841

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD20LTRIF600
EAN	8437006780841

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial trifásica de 20L, ideal para alta produção. Construção robusta em aço inoxidável e controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica industrial** HRFD20LTRIF600, com capacidade de 20 litros, é um equipamento essencial para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Concebida para proporcionar resultados de confeção superiores, este modelo trifásico da Linha 600 permite uma fritura rápida e homogénea, crucial para manter o ritmo em períodos de pico. A sua robustez em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos vitais para o cumprimento das normas HACCP e para a longevidade do investimento.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade	20 Litros
Potência Elétrica	6 kW
Dimensões Úteis (AxLxP)	356 x 600 x 550 mm
Dimensões do Cesto (AxLxP)	100 x 508 x 280 mm
Peso Líquido	24 kg
Material do Tanque e Chassi	Aço Inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	230° C reajustável (20A)
Elemento de Aquecimento	Resistência em aço inoxidável polido
Contatores	Duplos de 40A (para modelos de Alto Desempenho e Trifásicos)
Drenagem	Torneira de drenagem

Nível de Óleo	Indicador MAX-MIN
Luzes Indicadoras	LED metálicas (Funcionamento, Falha de Segurança, Conexão)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares com elevado volume de produção. A sua capacidade de 20 litros e a potência de 6 kW garantem a preparação de grandes quantidades de alimentos fritos, desde batatas a rissóis, assegurando um serviço contínuo e rápido, mesmo durante o rush do almoço ou jantar. O design compacto, mas funcional da Linha 600, integra-se facilmente em qualquer configuração de bancada, maximizando o espaço e a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta **fryer profissional** significa investir em fiabilidade e desempenho. A construção integral em aço inoxidável não só facilita a limpeza diária, com as suas linhas curvas e torneira de drenagem, como também confere uma robustez inigualável para o uso intensivo. Os contadores duplos de 40A asseguram uma recuperação térmica excecional, mantendo a temperatura do óleo estável mesmo com cargas elevadas, o que se traduz em alimentos sempre crocantes e saborosos. Para o Chef Executivo, a precisão dos termostatos garante controlo total sobre o ponto de fritura, elevando a qualidade final de cada prato.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de óleo recomendada para esta fritadeira??

Esta fritadeira industrial tem uma capacidade total de 20 litros. É crucial respeitar o indicador de nível de óleo MAX-MIN para um funcionamento seguro e eficiente, evitando transbordo e garantindo a qualidade da fritura.

Como os termostatos contribuem para a segurança e qualidade??

Possui um termostato de trabalho ajustável até 195°C para controlo preciso da temperatura de cozedura e um termostato de segurança reajustável a 230°C que previne o sobreaquecimento, garantindo tanto a segurança operacional quanto a qualidade consistente dos alimentos.

Qual a vantagem da construção em aço inoxidável e das linhas curvas??

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, além de ser higiénica. As linhas curvas do tanque e chassi foram concebidas especificamente para facilitar a limpeza, minimizando a acumulação de resíduos e otimizando a manutenção diária.

É fácil de escoar o óleo para filtragem ou troca??

Sim, o equipamento integra uma torneira de drenagem na parte inferior do tanque, tornando o processo de escoamento do óleo simples e seguro. Isso é crucial para a filtragem regular e troca do óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade das frituras.

Este modelo é adequado para cozinhas com elevada demanda??

Absolutamente. Com uma potência de 6 kW e contadores duplos de 40A, esta fritadeira trifásica é projetada para alto desempenho, garantindo uma rápida recuperação de temperatura e capacidade para lidar com produção contínua em ambientes de restauração movimentados.