Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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

Fritadeira Elétrica Industrial 22L Trifásica Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD22LTRIF900E	**Modelo:**	HRFD22LTRIF900E
Marca:	HRFAINCA	**EAN:**	8437006783262

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD22LTRIF900E
EAN	8437006783262

Descricao Resumida

> Fritadeira elétrica industrial 22L, trifásica, com termóstato de segurança, torneira de drenagem e construção em aço inox AISI 304. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais de alta exigência, esta fritadeira elétrica industrial de 22 litros oferece desempenho robusto e fiabilidade contínua. Com uma construção em aço inoxidável AISI 304 e funcionalidades que visam a eficiência e a segurança, é a solução ideal para gerir picos de procura e garantir a consistência na confeção de fritos, desde batatas a outros alimentos. A sua conceção trifásica assegura uma recuperação rápida de temperatura, essencial para um serviço ininterrupto.

Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	22 litros
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm (Aço inoxidável AISI 304)
Termóstato de Trabalho	Ajustável até 195º C (20A)
Termóstato de Segurança	Rearmável de 230º C (20A)
Torneira de Drenagem	Sim
Resistência	Aço inoxidável dobrável
Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Contactor	Duplo de 50A
Cestos Incluídos	Duas meias cestas (opção de uma grande)
Pés	Ajustáveis em altura (Aço inoxidável)
Microrruptor	Incluído

Pilotos LED	Laranja (resistência), Vermelho (falha termóstato), Verde (conexão)
Painel de Controlo	Frontal para temperatura
Dimensões do Cesto	508x280x100 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, cantinas, snack-bares e qualquer cozinha profissional que exija resultados consistentes na fritura. Perfeita para confecionar batatas fritas crocantes, anéis de cebola, rissóis e outras iguarias, esta fritadeira garante a produtividade necessária para gerir o rush do almoço ou o serviço contínuo num buffet de hotel. A capacidade de 22 litros e os cestos versáteis permitem uma gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos, mantendo a qualidade mesmo em momentos de alta demanda.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta fritadeira destaca-se pela sua durabilidade superior e funcionalidades pensadas para o dia-a-dia de uma cozinha profissional exigente. A estrutura integral em aço inoxidável AISI 304, com um tampo de 2 mm de espessura, oferece uma resistência excecional à corrosão e ao uso intensivo. Os termóstatos de trabalho ajustável e de segurança rearmável, juntamente com o duplo contactor de 50A, asseguram um controlo preciso da temperatura e máxima segurança operacional. Além disso, a resistência dobrável e a torneira de drenagem facilitam a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade e mantendo os mais altos padrões de higiene na sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de produção desta fritadeira??

Esta fritadeira dispõe de uma cuba de 22 litros, otimizada para alto volume de produção. A inclusão de duas meias cestas permite a fritura simultânea de diferentes produtos ou a gestão de lotes mais pequenos, maximizando a eficiência da sua cozinha.

Como se efetua a limpeza e manutenção do óleo??

A limpeza é simplificada pela resistência em aço inoxidável, que é dobrável, e pela torneira de drenagem. Estas características permitem um escoamento fácil do óleo e um acesso desimpedido à cuba para higienização, contribuindo para a durabilidade do equipamento e a qualidade dos alimentos.

Que medidas de segurança integra o equipamento??

A fritadeira inclui um termóstato de segurança rearmável a 230º C e um microrruptor para prevenir sobreaquecimento. Além disso, os pilotos LED fornecem feedback visual instantâneo sobre o estado de funcionamento e eventuais anomalias do termóstato de trabalho, garantindo um ambiente de trabalho seguro.

É possível ajustar a altura do equipamento??

Sim, a fritadeira está equipada com pés em aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta característica permite nivelar o equipamento em superfícies irregulares e ajustar a altura de trabalho para uma ergonomia ideal na sua cozinha, adaptando-se às necessidades da sua equipa.

Que tipo de conectividade elétrica é necessária??

Este modelo é uma fritadeira elétrica trifásica, o que significa que requer uma ligação elétrica industrial adequada para operar eficientemente. A configuração trifásica é ideal para equipamentos de alta potência, assegurando um desempenho estável e uma rápida recuperação de temperatura.