

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Trifásica 10L com Torneira - Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD10LTRIF9C	<b>Modelo:</b>	HRFD10LTRIF9C
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006795142

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFD10LTRIF9C
<b>EAN</b>	8437006795142

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica trifásica de 10L com torneira, ideal para alta produtividade em cozinhas profissionais. Tanque AISI 304 e termostato preciso.

## Descrição Completa

Concebida para a intensidade das cozinhas profissionais, a nossa fritadeira elétrica industrial trifásica de 10 litros revoluciona a forma como prepara fritos. Com capacidade generosa e uma potente resistência, este equipamento assegura uma confecção rápida e uniforme de batatas, croquetes ou anéis de cebola, mesmo nos picos de serviço. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e a presença de uma torneira de drenagem garantem durabilidade excepcional e simplificam as tarefas de limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

### fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	10 Litros
<b>Tipo de Energia</b>	Elétrica, Trifásica
<b>Potência Elétrica</b>	9 KW / 380 V (3+N)
<b>Termostato de Trabalho</b>	Regulável até 195° C (20A)
<b>Termostato de Segurança</b>	Resetável a 230° C (20A)
<b>Material do Tanque</b>	Aço Inox AISI 304
<b>Dimensões Úteis (Equipamento)</b>	270 x 520 x 325 mm
<b>Dimensões do Cesto</b>	220 x 280 x 100 mm
<b>Peso</b>	12 kg
<b>Contator</b>	40A (para modelos TRIF)

## Características Adicionais

Área fria no tanque, Indicador de nível de óleo MAX-MIN, Resistência em aço inoxidável polido, Piloto LED âmbar.

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem fiabilidade e eficiência na confeção de fritos, desde restaurantes de serviço rápido e snack-bares, a cantinas e buffets de pequena a média dimensão. Perfeita para um chef que procura otimizar a mise en place e garantir uma fritura consistente, ou para um gestor de F&B que necessita de um equipamento robusto e fácil de manter, que contribua para a redução dos custos operacionais e a melhoria da qualidade do produto final. A sua capacidade de 10 litros e o aquecimento rápido são perfeitos para lidar com o volume durante os horários de ponta.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A qualidade superior desta fritadeira de bancada distingue-a pela robustez e funcionalidades pensadas para o dia-a-dia exigente de uma cozinha profissional. O tanque profundo em aço inoxidável AISI 304, com a sua generosa área fria, minimiza a degradação do óleo, prolongando a sua vida útil e garantindo frituras mais saudáveis e saborosas. A integração de uma torneira de drenagem, em conjunto com termostatos de alta precisão (trabalho até 195°C e segurança a 230°C), sublinha o compromisso com a segurança alimentar e a facilidade de operação, diferenciando-a das alternativas genéricas no mercado.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a vantagem de uma fritadeira com área fria??

*A área fria no fundo do tanque acumula resíduos alimentares, impedindo que se queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga a vida útil do óleo e mantém a qualidade das frituras por mais tempo, resultando em poupança e melhor sabor.*

### Como é feita a limpeza e manutenção desta fritadeira??

*Este modelo inclui uma torneira de drenagem que facilita significativamente a remoção do óleo usado. Para a limpeza diária, o tanque em aço inox AISI 304 deve ser esvaziado, lavado com detergente adequado e enxaguado, seguindo as normas de higiene HACCP.*

### É possível regular a temperatura de fritura??

*Sim, a fritadeira possui um termostato de trabalho regulável até 195° C, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos e garantindo resultados ideais para cada receita, desde*

*batatas fritas a produtos panados.*

**Quais as dimensões do cesto e do equipamento??**

*O cesto tem dimensões de 220x280x100 mm, ideal para porções generosas. O equipamento em si mede 270x520x325 mm (largura x profundidade x altura), tornando-o compacto e adequado para bancadas em cozinhas com espaço limitado.*

**Que tipo de instalação elétrica é necessária para este modelo??**

*Esta fritadeira é trifásica (380 V) com uma potência de 9 kW. Requer uma instalação elétrica adequada para suportar esta carga, recomendando-se sempre a verificação por um electricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento em conformidade com as normas.*