

# 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 Trifásica 10L - Linha 600 - Aço Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD10LTRIFS	<b>Modelo:</b>	FD10LTRIFS
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006795074

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD10LTRIFS
<b>EAN</b>	8437006795074

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica trifásica de 10L, ideal para cozinhas profissionais. Com cuba em aço inox AISI 304 e zona fria, garante frituras perfeitas e durabilidade. Potência 6 kW.

## Descrição Completa

A eficiência na confecção de fritos é crucial para qualquer cozinha profissional, e esta fritadeira elétrica de 10 litros foi concebida para superar as expectativas. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e um termostato de segurança rearmável de 230°C, garante durabilidade e operação segura. A ampla zona fria na cuba embutida otimiza a qualidade da fritura, minimizando a degradação do óleo e assegurando que os seus alimentos mantenham sempre um sabor impecável e uma textura crocante, mesmo durante períodos de pico.

### Fritadeira Elétrica 10L — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	10 Litros
<b>Potência</b>	6 kW
<b>Voltagem</b>	380 V (Trifásica)
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Peso</b>	14 kg
<b>Intervalo de Temperatura</b>	50 - 195 °C
<b>Dimensões do Equipamento</b>	270x470x325h mm
<b>Dimensões da Cuba</b>	231x357x212h mm
<b>Dimensões do Cesto</b>	220x280x100h mm
<b>Material da Cuba</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Termostato de Segurança</b>	Rearmável 230°C de 20A
<b>Resistência</b>	Aço Inoxidável Polido

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento de fritura de 10L é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho constante e resultados de alta qualidade. Perfeito para restaurantes com um serviço de almoço e jantar movimentado, snack-bares com elevado volume de pedidos ou cozinhas de hotelaria que precisam de rapidez na preparação. A sua natureza trifásica de 6 kW oferece a potência necessária para lidar com as exigências de um serviço contínuo, garantindo que a sua equipa possa manter a consistência e a rapidez na ementa.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha de uma fritadeira profissional impacta diretamente a operacionalidade e a qualidade do serviço. Este modelo distingue-se pela sua cuba embutida em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do equipamento. O design inteligente com indicador MAX-MIN de nível de óleo e a resistência em aço inoxidável polido facilitam a manutenção diária, enquanto a presença de um duplo contactor (nos modelos TRIF) e um piloto LED de funcionamento oferece controlo e segurança adicionais. É uma solução que entrega um controlo térmico preciso, essencial para frituras perfeitas, e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente.

## Perguntas Frequentes

---

### Como a zona fria beneficia a fritura??

*A zona fria, localizada na parte inferior da cuba, acumula resíduos de alimentos que se soltam durante a fritura, impedindo que queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo a frequência das trocas e melhorando o sabor e a qualidade dos alimentos fritos.*

### Qual a importância do termostato de segurança rearmável??

*O termostato de segurança rearmável é uma característica vital que previne o sobreaquecimento excessivo do óleo, protegendo o equipamento e minimizando riscos de incêndio. Em caso de falha, ele desliga automaticamente a resistência e pode ser rearmado manualmente após a temperatura normalizar, garantindo uma operação contínua e segura.*

### Este equipamento pode ser usado em qualquer cozinha profissional??

*Sim, esta fritadeira trifásica de 10L foi concebida para as exigências de cozinhas profissionais. É adequada para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a preparação de fritos em volume.*

### Qual a melhor forma de limpar e manter a fritadeira??

*Para uma limpeza eficaz, após arrefecer o óleo, remova-o e limpe a cuba em aço inoxidável AISI 304 com detergente neutro e água morna. Certifique-se de limpar a resistência e a zona fria para remover todos os resíduos. A manutenção regular inclui a verificação do nível do óleo e a inspeção dos componentes elétricos para garantir o bom funcionamento.*

**Quais são as dimensões mínimas necessárias para a instalação??**

*As dimensões do equipamento são 270x470x325h mm. É fundamental prever espaço adequado à volta da fritadeira para ventilação, segurança operacional e facilidade de acesso para limpeza e manutenção, em conformidade com as normas de segurança da cozinha.*