

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 2 Cubas 10+10L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LTRIF9C	Modelo:	HRFD10L10LTRIF9C
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795166

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LTRIF9C
EAN	8437006795166

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica trifásica profissional com 2 cubas de 10L e torneira. Ideal para restaurantes, garante eficiência e segurança na confecção de fritos.

Descricao Completa

Transforme a eficiência da sua cozinha profissional com a fritadeira elétrica industrial de 10+10 litros, concebida para otimizar o processo de fritura em ambientes de elevado volume. Este robusto equipamento, com as suas duas cubas independentes e a prática torneira de escoamento, permite uma gestão flexível e higiénica do óleo, essencial para qualquer chefe que procure consistência e rapidez no serviço. Ideal para operações exigentes em restaurantes, hotéis e refeitórios, esta fritadeira garante uma recuperação de temperatura excecional e uma confecção uniforme, elevando a qualidade dos seus pratos fritos.

Fritadeira Elétrica Profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica Trifásica
Capacidade por Cuba	10 litros
Número de Cubas	2 (duplas)
Potência Elétrica	9 + 9 KW (total 18 KW)
Voltagem	380 V (trifásica)
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável 230° C (20A)
Material do Tanque	Aço inox AISI 304
Material da Resistência	Aço inoxidável polido
Contator	40A
Dimensões Úteis (AxLxP)	541x520x325 mm

Dimensões do Cesto (LxPxA)	220x280x100 mm
Peso Unitário	22 kg

Aplicações Profissionais

Concebida para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, esta fritadeira é a solução perfeita para estabelecimentos que necessitam de fritar grandes volumes de alimentos simultaneamente, como batatas fritas, rissóis, panados, ou tempuras. A sua configuração de duas cubas é ideal para gerir diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando o fluxo de trabalho durante o pico de refeições. Seja para um restaurante com 80 lugares ou para um buffet de hotel 5 estrelas, a capacidade de resposta e a fiabilidade deste equipamento garantem um serviço contínuo e de alta qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta fritadeira significa investir em durabilidade e desempenho. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longevidade superior e uma limpeza sem esforço, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. A potência de 9+9 kW e os termostatos de precisão minimizam a quebra de temperatura do óleo, resultando em fritos mais crocantes e menos oleosos, um fator crítico para a satisfação do cliente. Além disso, a torneira de drenagem integrada simplifica as operações diárias de filtragem e substituição do óleo, poupando tempo e trabalho à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas cubas separadas??

As duas cubas de 10 litros cada permitem fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, ou manter uma cuba para fritura e a outra para pré-aquecimento ou escoamento, otimizando a produtividade da sua cozinha.

Como se processa a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pela torneira de escoamento. Após arrefecimento, o óleo pode ser drenado facilmente, e as cubas são removíveis para uma lavagem completa e higiénica, seguindo as normas HACCP.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

Este equipamento é ideal para restaurantes de média a alta capacidade, hotéis, cantinas e snack-bars que exigem um desempenho robusto e a capacidade de lidar com picos de procura, graças à sua potência trifásica e dupla cuba.

Qual a importância do termostato de segurança??

O termostato de segurança resetável a 230°C é um elemento crucial para a segurança operacional, prevenindo o sobreaquecimento do óleo em caso de falha do termostato de trabalho, protegendo tanto o equipamento como a sua equipa.

Posso usar esta fritadeira para diferentes tipos de óleo??

Sim, as cubas em aço inoxidável AISI 304 são compatíveis com diversos tipos de óleo de fritura profissional. Contudo, é recomendável manter um tipo de óleo por cuba para evitar a contaminação de sabores, aproveitando a funcionalidade de cuba dupla.