

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Industrial 2x10L 18kW - Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LTRIF9S	Modelo:	HRFD10L10LTRIF9S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LTRIF9S
EAN	8437006795159

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial dupla 2x10L (18kW) para produção contínua em cozinhas profissionais. Recuperação rápida de temperatura e cubas em AISI 304 para durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Concebida para cozinhas de elevado volume, esta **fritadeira elétrica industrial** com cubas duplas de 10 litros cada assegura uma eficiência excepcional e uma produção contínua. Com aquecimento rápido e recuperação de temperatura superior, é a solução ideal para lidar com picos de serviço, garantindo resultados crocantes e uniformes, ao mesmo tempo que prolonga a vida útil do óleo graças à sua zona fria profunda em aço inoxidável AISI 304.

Fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade das Cubas	2 x 10 Litros
Potência Elétrica Total	18 kW (2 x 9 kW)
Voltagem	380 V (Trifásica, 3+N)
Intervalo de Temperatura (Trabalho)	Até 195°C
Termostato de Segurança	Resetável 230°C
Material do Tanque e Resistências	Aço Inoxidável AISI 304
Contator	40A
Dimensões Úteis (LxPxA)	541x460x325 mm
Dimensões do Cesto (LxPxA)	220x280x100 mm
Peso Unitário	22 kg
Indicadores	Nível de óleo MAX-MIN, Piloto metálico LED âmbar (operação de resistência)

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes com uma ementa diversificada que exige frituras simultâneas, esta fritadeira elétrica de duplo tanque é indispensável em cozinhas de hotéis, snack-bares movimentados ou estabelecimentos de restauração rápida. A sua configuração permite separar alimentos, como peixe e batatas fritas, evitando a contaminação de sabores e otimizando a gestão do tempo de confeção durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e controlo preciso, esta fritadeira distingue-se pela sua construção robusta em aço inox AISI 304 e pelos termostatos duplos, de trabalho e segurança, que garantem a conformidade com as normas HACCP e a máxima segurança operacional. A potência individual de 9kW por cuba assegura uma recuperação ultrarrápida da temperatura do óleo, essencial para manter a qualidade dos alimentos mesmo em períodos de grande procura, uma vantagem competitiva face a modelos com menor desempenho.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma fritadeira com cubas duplas?

A configuração de duas cubas independentes permite cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, otimizando o fluxo de trabalho da sua cozinha e aumentando a capacidade de produção em horários de pico.

Como a zona fria profunda contribui para a qualidade da fritura e economia?

A zona fria no fundo do tanque retém os resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura, impedindo que carbonizem e contaminem o óleo. Isso prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em frituras mais limpas, saborosas e numa redução considerável dos custos operacionais.

Este modelo sem torneira é mais difícil de limpar?

Não, as cubas em aço inoxidável AISI 304 são de fácil remoção e limpeza. A ausência de torneira, por vezes, simplifica a manutenção ao eliminar um ponto de acumulação de sujidade e possíveis fugas, permitindo uma higienização manual completa e eficiente.

Qual a importância da potência de 9kW por cuba neste tipo de equipamento?

A elevada potência de 9kW por cuba assegura uma rápida recuperação da temperatura do óleo após a imersão de alimentos frios. Esta capacidade é crucial para evitar que os alimentos absorvam excesso de óleo, resultando em frituras mais estaladiças, menos gordurosas e com maior qualidade sensorial, mesmo em ciclos de trabalho intensos.

Para que tipo de estabelecimento é esta fritadeira de Linha 550/600 mais adequada?

Esta fritadeira é ideal para restaurantes de média e alta rotação, cozinhas de hotéis, cafeterias e snack-bares que exigem um equipamento compacto, mas de alto desempenho. A linha 550/600 é reconhecida pela sua robustez e adequação a espaços onde a otimização do layout da cozinha é fundamental.