

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Industrial Trifásica 2x10L Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD10L10LTRIFS	Modelo:	HRFD10L10LTRIFS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD10L10LTRIFS
EAN	8437006795104

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial trifásica 2x10L, ideal para alta produção. Dupla cuba em inox AISI 304 para eficiência e controlo preciso da temperatura.

Descricao Completa

A **Fritadeira Elétrica Industrial Trifásica 2x10L** foi concebida para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e capacidade de resposta. Com duas cubas independentes de 10 litros cada, permite uma gestão flexível das frituras, evitando a contaminação de sabores e otimizando os tempos de confeção durante os períodos de maior afluência. Esta *deep fryer* robusta é a solução ideal para assegurar fritos crocantes e uniformemente cozinhados, essenciais para a qualidade do seu serviço.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Dimensões Úteis (AxLxP)	541 x 460 x 325 mm
Potência Elétrica	6 + 6 KW / 380 V (3+N)
Peso	22 kg
Dimensões do Cesto	220 x 280 x 100 mm
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	230° C reajustável (20A)
Material do Tanque	Aço inox AISI 304 profundo com grande área fria
Resistência	Aço inoxidável polido
Contator	40A
Nível de Óleo	Indicador MAX-MIN
Indicador de Operação	LED piloto metálico âmbar

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para restaurantes, cozinhas profissionais, hotéis e snack-bares com elevada procura por alimentos fritos. A sua configuração de duas cubas permite confeccionar diferentes produtos em simultâneo sem cruzamento de sabores, como por exemplo, batatas fritas e tempuras, garantindo agilidade no serviço durante a *rush hour*. Ideal para operações que requerem a produção contínua de grandes volumes, mantendo sempre a temperatura ótima do óleo e a consistência da qualidade dos fritos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua robustez e engenharia focada na durabilidade, esta *fryer* profissional integra termostatos de trabalho e de segurança independentes, oferecendo controlo de temperatura preciso e maior segurança operacional. O tanque em aço inox AISI 304 com ampla área fria prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos e a frequência das substituições. A resistência polida em aço inoxidável e os cestos de alta qualidade garantem um desempenho superior e facilidade na limpeza, resultando em menos tempo de inatividade e maior rentabilidade para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta fritadeira??

Esta fritadeira possui duas cubas de 10 litros cada, totalizando 20 litros de capacidade. Permite uma alta produção de fritos, ideal para cozinhas com grande volume de pedidos, como restaurantes movimentados e eventos de catering.

Quais os benefícios da área fria??

A área fria no fundo do tanque recolhe resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura, impedindo que queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga significativamente a vida útil do óleo, garantindo um sabor mais limpo e reduzindo os custos operacionais.

Como realizar a manutenção e limpeza do equipamento??

Após arrefecimento, o tanque em aço inox AISI 304 deve ser esvaziado manualmente. As superfícies em aço inoxidável e os cestos podem ser limpos com detergente neutro e água, evitando produtos abrasivos. A manutenção regular dos termostatos assegura o bom funcionamento.

Quais os requisitos elétricos para a instalação??

Esta fritadeira requer uma instalação elétrica trifásica de 380V, com potência total de 12 KW (6 KW por cuba). É fundamental que a instalação seja feita por um profissional qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para garantir o desempenho e a segurança do aparelho.

Qual a diferença entre fritadeira com e sem torneira??

Uma fritadeira sem torneira, como este modelo, implica a remoção manual do óleo para limpeza, o que pode ser preferível em bancadas de trabalho com espaço limitado ou para quem deseja maior controlo sobre o processo de filtragem. Já os modelos com torneira facilitam a drenagem direta do óleo para recipientes ou sistemas de filtragem.