

# 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 Cuba 8+8L Trifásica c/ Torneira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFD8L8LTRIFC	<b>Modelo:</b>	FD8L8LTRIFC
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006795036

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FD8L8LTRIFC
<b>EAN</b>	8437006795036

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla cuba 8+8L trifásica, ideal para cozinhas profissionais. Confeção versátil e eficiente, com drenagem de óleo e construção em AISI 304.

## Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira elétrica com dupla cuba oferece a solução ideal para otimizar o processo de fritura. Com a sua capacidade de 8+8 litros, permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e garantindo um fluxo de trabalho contínuo, mesmo durante os períodos de maior afluxo. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, enquanto o termóstato de segurança rearmável e o indicador de nível de óleo proporcionam tranquilidade e controlo total para a sua equipa.

### fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

<b>Capacidade Total</b>	16 litros (8L + 8L)
<b>Potência</b>	6 kW
<b>Voltagem</b>	380 V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Temperatura de Funcionamento</b>	50 - 195 °C
<b>Termóstato de Segurança</b>	Rearmável a 230°C, 20A
<b>Material da Cuba</b>	Aço inoxidável AISI 304 embutida
<b>Dimensões (equipamento)</b>	534 x 475 x 325h mm
<b>Dimensões (cuba individual)</b>	231 x 317 x 212h mm
<b>Dimensões (cesto)</b>	220 x 240 x 100h mm

<b>Peso</b>	18 kg
<b>Tipo de Alimentação</b>	Trifásica
<b>Funcionalidades Adicionais</b>	Torneira de drenagem, zona fria, indicador MAX-MIN de nível de óleo, resistência em aço inoxidável polido, piloto LED

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a qualidade. É ideal para restaurantes com ementas variadas, permitindo fritar peixe e batatas ou diferentes tipos de carne sem misturar odores. Em cafeterias e snack-bares movimentados, a fritadeira assegura uma resposta rápida à procura, mantendo a temperatura constante para um serviço ininterrupto. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na perfeita para a gestão do dia a dia em hotéis, cantinas e serviços de catering, onde a rotação de stock e o controlo de higiene são cruciais.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A opção por esta fritadeira elétrica dual é uma decisão estratégica para qualquer negócio que procure otimizar os seus resultados. A inclusão de duas cubas independentes de 8 litros permite uma versatilidade sem igual, enquanto o termóstato de segurança rearmável e os dois contactores (para os modelos TRIF) garantem uma operação fiável e segura. A cuba embutida em aço inoxidável AISI 304, juntamente com a ampla zona fria, prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais. A sua prática torneira de drenagem simplifica as tarefas de limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa e contribuindo para a sustentabilidade da operação.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual é a vantagem da dupla cuba?

*A configuração de dupla cuba permite fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, como peixe e batatas fritas, sem misturar os sabores. Aumenta a eficiência da produção e a versatilidade na preparação da ementa.*

### Como é feita a manutenção e limpeza do óleo?

*Graças à torneira de drenagem integrada, a remoção do óleo usado é simples e segura, minimizando o derrame e facilitando a filtragem ou descarte. A cuba em aço inoxidável AISI 304 e a zona fria contribuem para manter a qualidade do óleo por mais tempo.*

**Este equipamento é adequado para uso intensivo?**

*Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304, a potência de 6 kW e o sistema trifásico garantem robustez e desempenho consistente para ambientes de cozinha com elevado volume de trabalho, suportando o uso contínuo.*

**Quais são as funcionalidades de segurança?**

*A fritadeira inclui um termóstato de segurança rearmável a 230°C, que previne o sobreaquecimento. Possui também um indicador de nível MAX-MIN de óleo para evitar danos e garantir uma operação segura.*

**Como otimizar o consumo de óleo?**

*A ampla zona fria na base das cubas ajuda a recolher resíduos alimentares, impedindo que se queimem e contaminem o óleo, prolongando significativamente a sua vida útil e reduzindo a frequência de substituição.*