

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



Fritadeira Elétrica Cuba 8+8L Trifásica c/ Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L8LTRIFC	Modelo:	FD8L8LTRIFC
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795036

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FD8L8LTRIFC
EAN	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

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

Peso	18 kg
Tipo de Alimentação	Trifásica
Funcionalidades Adicionais	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.