

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



Fritadeira Elétrica Trifásica 2x8L Profissional Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L8LTRIFS	Modelo:	HRFD8L8LTRIFS
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794916

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8L8LTRIFS
EAN	8437006794916

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica trifásica profissional de 2 cubas (8L cada), ideal para alta produção em cozinhas exigentes. Durabilidade em AISI 304 e controlo preciso.

Descricao Completa

A Fritadeira Elétrica Trifásica de 2 Cubas de 8 Litros é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e versatilidade na confeção de fritos. Com este equipamento, otimizará o seu serviço, permitindo a preparação simultânea de diferentes alimentos ou o manuseamento de grandes volumes durante os picos de trabalho. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os termostatos de alta precisão asseguram resultados consistentemente dourados e crocantes, elevando a qualidade da sua ementa.

fritadeira elétrica trifásica — Características Técnicas

Tipo de Energia	Elétrica Trifásica
Número de Cubas	2
Capacidade por Cuba	8 Litros
Potência Elétrica Total	6 + 6 KW (12 KW) / 380 V (3 + N)
Dimensões Úteis (C x L x A)	541x430x325 mm
Dimensões Cesto (C x L x A)	220x240x100 mm
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 304
Contator	40A
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Resetável 230° C (20A)
Indicador de Operação	Piloto LED âmbar

Peso Unitário	18 kg
----------------------	-------

Aplicações Profissionais

Desenvolvida para as mais exigentes cozinhas de restaurantes, dinâmicas take-aways e movimentados snack-bares, esta fritadeira industrial permite otimizar a sua linha de produção. Com as suas duas cubas independentes, pode, por exemplo, fritar batatas e peixe simultaneamente sem contaminação de sabores, ou dedicar uma cuba exclusivamente a produtos sem glúten para atender a necessidades dietéticas específicas. É uma mais-valia na gestão da mise en place e no serviço contínuo, mesmo em horas de ponta.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferença deste equipamento reside na sua engenharia focada na fiabilidade e segurança. O tanque profundo em AISI 304 garante uma zona fria eficaz, prolongando a vida útil do óleo e reduzindo custos operacionais. Os duplos termostatos – um de trabalho regulável até 195° C e outro de segurança resetável a 230° C – com contator de 40A, oferecem um controlo térmico superior e proteção contra sobreaquecimento, cruciais em ambientes de alta pressão. As resistências polidas em aço inoxidável e os cestos de alta qualidade complementam um design pensado para a máxima performance e facilidade de manutenção.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma fritadeira com duas cubas independentes??

A principal vantagem reside na versatilidade e eficiência. Permite cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, evitando a transferência de sabores e alérgenos, ou dedicar uma cuba a grandes volumes de um único produto, otimizando o fluxo de trabalho durante picos de procura em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de produção??

Sim, a fritadeira foi concebida para ambientes de alta exigência. Com uma potência total de 12 KW e um contator de 40A, assegura uma recuperação rápida da temperatura do óleo, garantindo um rendimento constante e fritos de qualidade superior, mesmo sob uso intensivo.

Como se processa a limpeza e manutenção diária desta fritadeira??

A limpeza é simplificada graças ao tanque profundo em aço inoxidável AISI 304 e resistências polidas. Recomenda-se a filtragem diária do óleo e a limpeza regular das cubas após esvaziamento, seguindo as diretrizes HACCP para manter o equipamento higienizado e prolongar a sua vida útil.

Quais são as especificações de segurança térmica da fritadeira??

A fritadeira integra um termostato de trabalho regulável até 195° C para controlo preciso da temperatura e um termostato de segurança resetável a 230° C. Estes mecanismos atuam como dupla proteção contra sobreaquecimento, assegurando uma operação segura em todas as condições de utilização.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta fritadeira??

Esta fritadeira requer uma ligação elétrica trifásica de 380 V (3 + N), com uma potência total de 12 KW. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento na sua cozinha.