

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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

## Fritadeira Elétrica Profissional Pastelaria 16L 9kW Trifásica

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CHFP16L	<b>Modelo:</b>	FP16L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	465 x 225 x 105 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	FP16L
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	18958
<b>Outros Atributos</b>	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	800,31 €
-----------------	----------

Estado Optimização	pending
--------------------	---------

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 16 litros e 9 kW, trifásica, ideal para pastelarias e padarias que exigem alta performance e segurança.

## Descricao Completa

Concebida para a excelência na confeção de fritos, esta fritadeira industrial de 16 litros é a solução ideal para pastelarias e padarias que necessitam de um equipamento robusto e eficiente. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a cabeça amovível otimiza a limpeza diária, assegurando os mais elevados padrões de higiene. Com tecnologia trifásica de alta potência, permite uma recuperação rápida da temperatura do óleo, essencial para um fritar uniforme e crocante, mesmo em períodos de maior procura.

### fritadeira industrial 16 litros — Fritadeira para Pastelaria — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua capacidade e desempenho, sendo perfeito para a produção de grandes quantidades de produtos de pastelaria frita. Os termostatos reguláveis de trabalho e segurança garantem um controlo preciso da temperatura, prevenindo o sobreaquecimento e prolongando a vida útil do óleo. A torneira de esgoto de óleo integrada simplifica a drenagem e a gestão dos resíduos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica é a escolha acertada para estabelecimentos como pastelarias, padarias, cafés e, também, restaurantes com uma oferta de sobremesas fritas ou entradas específicas. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de iguarias, desde sonhos e filhoses a rissóis e croquetes, sempre com resultados de qualidade superior que a sua clientela vai apreciar.

### Características Técnicas

Capacidade de Óleo	16 litros
--------------------	-----------

Potência	9,0 kW
----------	--------

<b>Tensão</b>	400 V (Trifásica)
<b>Dimensões do Cesto (LxPxA)</b>	465x225x105 mm
<b>Dimensões Totais (LxPxA)</b>	530x460x370 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Aquecimento</b>	Aquecedor blindado em aço inoxidável
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato de trabalho regulável 190°C e termostato de segurança 240°C
<b>Funcionalidades</b>	Cabeça amovível para limpeza, torneira de esgoto de óleo, terminais de fixação em aço inoxidável, interruptor ON/OFF com luz indicadora

## Perguntas Frequentes

### **Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira é mais indicada?**

É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes e outros negócios do setor alimentar que necessitem de uma solução robusta para fritura de alta demanda.

### **Qual a vantagem da cabeça amovível?**

A cabeça amovível simplifica significativamente os processos de limpeza da cuba, permitindo uma manutenção mais rápida e higiénica do equipamento.

### **Como é garantida a segurança no uso desta fritadeira?**

Dispõe de um termóstato de segurança que atua a 240°C, protegendo o equipamento de sobreaquecimento excessivo e garantindo a segurança operacional.

### **Qual o tipo de ligação elétrica necessário para operar este equipamento?**

Esta fritadeira requer uma ligação elétrica trifásica de 400V, garantindo a potência necessária para o seu desempenho industrial.

### **É fácil escoar o óleo após a utilização?**

Sim, o equipamento está equipado com uma torneira de esgoto de óleo, o que facilita e torna mais seguro o processo de drenagem.