

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Profissional 30L 15 kW Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHFP30L	<b>Modelo:</b>	FP30L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	570 x 415 x 105 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	FP30L
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	18960

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

1.030,00 €

**Estado Otimização**

pending

**Descricao Resumida**

Fritadeira industrial trifásica de 30 litros e 15 kW, ideal para pastelaria e cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inoxidável.

**Descricao Completa****fritadeira profissional 30 litros — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens**

Concebida para otimizar o processo de fritura em cozinhas profissionais, esta fritadeira de imersão de 30 litros oferece um desempenho robusto e fiável. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto o sistema de aquecimento blindado garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente. Perfeita para estabelecimentos de pastelaria, restauração rápida e outros negócios do setor alimentar que exigem alta produção e resultados consistentes.

**Aplicações Profissionais**

Este equipamento é uma solução ideal para padarias, pastelarias e restaurantes que necessitam de fritar grandes volumes de alimentos, como rissóis, croquetes, churros e outros produtos de pastelaria, com rapidez e qualidade. A cabeça amovível da fritadeira facilita a limpeza profunda da cuba, um aspeto crucial para manter os padrões de higiene exigidos em ambientes comerciais. O controlo preciso da temperatura garante que os alimentos sejam cozinhados no ponto ideal, evitando desperdícios e garantindo a satisfação do cliente.

**Características Técnicas**

Capacidade de Óleo	30 litros
Potência	15,0 kW
Tensão	400 V Trifásica
Dimensões do Cesto	570x415x105 mm (LxPxA)

Dimensões	650x665x370 mm (LxPxA)
Material	Aço inoxidável
Termóstato de Trabalho	Regulável até 190°C
Termostato de Segurança	240°C
Torneira de Óleo	Sim

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem de ter uma fritadeira trifásica?**

Uma fritadeira trifásica oferece maior potência e estabilidade energética, ideal para estabelecimentos com alto volume de produção, garantindo frituras mais rápidas e uniformes.

### **Como se realiza a limpeza da cuba desta fritadeira?**

A limpeza é simplificada pela cabeça amovível e pela torneira de esgoto de óleo, permitindo aceder facilmente à cuba e drenar o óleo de forma segura e higiénica.

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

É especialmente concebida para pastelaria, sendo excelente para fritar grandes quantidades de produtos como donuts, pastéis de nata e outros doces, mas também serve para outros produtos fritos.

### **Esta fritadeira possui algum sistema de segurança?**

Sim, está equipada com um termostato de segurança que atua a 240°C, prevenindo o superaquecimento e garantindo a segurança operacional do equipamento no dia a dia.

### **É possível ajustar a temperatura de fritura?**

Sim, o termóstato de trabalho é regulável até 190°C, permitindo um controlo preciso da temperatura para adaptar o processo de fritura aos diferentes tipos de alimentos.