

# 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 Profissional 6 Litros – 265x420x290 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEF-6L	<b>Modelo:</b>	EF-6L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	180 x 230 x 100 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EF-6L
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	19354

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

149,35 €

**Estado Optimização**

pending

**Descricao Resumida**

Fritadeira elétrica profissional de 6 litros em aço inoxidável, ideal para frituras rápidas. Controlo preciso de temperatura e limpeza fácil. Dimensões: 265x420x290 mm.

**Descricao Completa**

Desenhada para cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica com 6 litros de capacidade é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e hotelaria. Construída em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo. A sua performance de aquecimento rápido e o controlo preciso da temperatura permitem confeccionar alimentos fritos de forma consistente e segura, sem comprometer a qualidade.

Equipamento compacto e eficiente, perfeito para bancadas de trabalho onde o espaço é um fator importante. A facilidade de limpeza é assegurada pelo tabuleiro de óleo amovível com cantos arredondados, que pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça. Com pés antiderrapantes e sistemas de segurança avançados, esta fritadeira profissional oferece uma experiência culinária superior e tranquila.

**Fritadeira profissional — Fritadeira Compacta — Principais Vantagens**

- Construção integral em aço inoxidável de alta qualidade para máxima durabilidade e higiene.
- Termóstato de alta precisão que mantém a temperatura do óleo constante até 190°C.
- Potente aquecimento, alcançando rapidamente a temperatura de fritura ideal.
- Elemento de aquecimento removível que simplifica os procedimentos de limpeza do equipamento.
- Duplo sistema de segurança, incluindo termóstato de corte a 210°C e micro-interruptor na cabeça removível.
- Tabuleiro de óleo com cantos arredondados, facilitando a remoção de gordura e a higienização.
- Pés de borracha antiderrapantes que garantem estabilidade e segurança durante a utilização.
- Inclui tampa em aço inoxidável, protegendo o óleo e o interior quando não está em funcionamento.

## Aplicações Profissionais

Este aparelho de fritura é imprescindível em qualquer cozinha de restauração, desde pequenos cafés e food trucks até grandes restaurantes e refeitórios que necessitem de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de 6 litros é perfeita para preparar porções médias de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros, e outros petiscos, garantindo que os seus clientes desfrutem de alimentos sempre crocantes e saborosos. A versatilidade desta máquina torna-a numa adição valiosa para qualquer negócio que priorize a eficiência e a qualidade na confeção de fritos.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Óleo	6 Litros
Potência	3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Cesto (LxPxA)	180x230x100 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	265x420x290 mm
Material	Aço Inoxidável
Temperatura Máxima	190°C

## Perguntas Frequentes

### Esta fritadeira é adequada para uso em restaurantes de grande volume de clientes?

Com uma capacidade de 6 litros e aquecimento rápido, esta fritadeira é mais indicada para cozinhas de volume médio a baixo, como snack-bars, cafés e pequenos restaurantes onde é necessário um equipamento ágil e eficiente para fritar diversos alimentos.

### Quais são os principais benefícios do aço inoxidável na construção desta fritadeira?

O aço inoxidável garante uma excepcional resistência à corrosão e à oxidação, prolongando a vida útil do equipamento. Além disso, facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene exigidas na restauração profissional.

### Como funciona o sistema de controlo de temperatura?

A fritadeira possui um termóstato altamente sensível que permite regular e manter a temperatura do óleo constante até 190°C. Este controlo preciso é crucial para garantir a qualidade e a segurança na confeção dos alimentos fritos.

### É segura de utilizar, especialmente em cozinhas movimentadas?

Sim, a segurança é uma prioridade. Esta fritadeira está equipada com um termostato de segurança que corta a energia a 210°C, com rearme manual, e um micro-interruptor que desliga o elemento de aquecimento quando a cabeça é removida.

**Qual a facilidade de limpeza e manutenção diária desta fritadeira?**

A limpeza é simplificada graças ao tabuleiro de óleo amovível com cantos arredondados, que pode ser facilmente lavado. O elemento de aquecimento em aço inoxidável blindado também é de fácil acesso para higienização.