

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 Dupla 6+6L

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF-6L-2	Modelo:	EF-6L-2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	180 x 230 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF-6L-2
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19356

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

297,67 €

Estado Otimização

pending

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional dupla de 6+6 litros, ideal para restaurantes e snack-bares. Construção robusta em inox, controlo preciso de temperatura e fácil limpeza. Maximize a produtividade.

Descricao Completa**Fritadeira Dupla — Principais Vantagens**

Concebida para a excelência na restauração, esta fritadeira profissional dupla, com uma capacidade generosa de 6+6 litros, é a solução ideal para cozinhas de alta demanda. Construída em aço inoxidável de alta qualidade, a equipamento destaca-se pela sua durabilidade superior e resistência à corrosão, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo. A sua performance de aquecimento rápido e o controlo preciso da temperatura permitem confeccionar alimentos fritos na perfeição, com resultados consistentes e saborosos. É a escolha certa para otimizar a eficiência na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de dupla cuba é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a snack-bares e estabelecimentos de hotelaria. A sua conceção robusta e a capacidade de fritar diversos tipos de alimentos em simultâneo tornam-na perfeita para o preparo de batatas fritas, rissóis, croquetes, tempuras e outros petiscos, assegurando uma resposta rápida às encomendas dos seus clientes. A facilidade de limpeza e a segurança operacional são vantagens adicionais que a sua equipa irá valorizar no dia a dia da cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de óleo	6 + 6 litros

Característica	Detalhe
Potência total	3,0 + 3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões do cesto (LxPxA)	180x230x100 mm
Dimensões do equipamento (LxPxA)	550x420x290 mm
Material	Aço inoxidável de alta qualidade
Termóstato de segurança	Corte a 210°C com rearme manual
Microinterruptor de segurança	Impede funcionamento sem cabeça
Pés	Borracha antiderrapante
Acessório incluído	Tampa em aço inoxidável
Tabuleiro de óleo	Amovível com cantos arredondados

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta fritadeira elétrica?

Esta fritadeira dispõe de duas cubas, cada uma com 6 litros de capacidade, totalizando 12 litros de óleo para uma fritura eficiente e simultânea.

É fácil limpar esta fritadeira após o uso?

Sim, a fritadeira foi pensada para uma limpeza fácil. O tabuleiro de óleo é amovível e tem cantos arredondados, permitindo a remoção da gordura e a limpeza manual ou em máquina de lavar louça.

Que medidas de segurança possui este equipamento?

A fritadeira está equipada com um termóstato de segurança que corta a 210°C com rearme manual, e um microinterruptor que impede o funcionamento quando a resistência é retirada, garantindo a proteção do utilizador.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o termóstato altamente sensível permite um controlo constante e preciso da temperatura, que pode ser ajustada até 190°C para se adequar às suas necessidades de fritura.

Em que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta fritadeira?

Esta fritadeira é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, snack-bares e outros negócios do setor da restauração que exigem um equipamento fiável e de alta performance para a produção de fritos.