

Ficha Tecnica

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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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

Fritadeira Eléctrica Profissional 8+8L 550x420x340h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF-8L-2	Modelo:	EF-8L-2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF-8L-2
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19360
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado

390,37 €

Estado Otimização

pending

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 8+8 litros, ideal para restaurantes e snack-bares. Construção em aço inoxidável com termóstato sensível e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para o setor profissional, esta fritadeira elétrica dupla é a solução ideal para otimizar o processo de fritura na sua cozinha. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, a sua resistência à corrosão garante uma durabilidade excepcional, mesmo em ambientes de utilização intensiva. O termóstato altamente sensível mantém a temperatura do óleo de forma consistente até 190°C, assegurando frituras perfeitas. Equipada com contactor e micro-interruptor de segurança, proporciona uma utilização segura e eficiente, prevenindo acidentes e prolongando a vida útil do equipamento.

A limpeza é facilitada com o tabuleiro de óleo amovível, que possui cantos arredondados, permitindo uma remoção da gordura e uma higienização simples, à mão ou em máquina de lavar loiça. Os elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável garantem um desempenho elevado e uma recuperação rápida da temperatura, essencial para picos de trabalho. Adicionalmente, este modelo inclui uma prática tampa em aço inoxidável para maior higiene e conservação do óleo, e os pés de borracha antiderrapantes conferem uma estabilidade robusta em qualquer superfície de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta frigideira industrial é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos, como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. A sua capacidade dupla de 8+8 litros permite fritar diferentes alimentos em simultâneo, poupando tempo e aumentando a produtividade. Ideal para a preparação de batatas fritas crocantes, anéis de cebola, rissóis e outros petiscos, este equipamento oferece a versatilidade necessária para atender às exigências de uma ementa diversificada. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dela uma ferramenta indispensável para qualquer chef que procure eficiência e resultados de qualidade superior.

Características Técnicas

Capacidade de Óleo	8 + 8 litros
Potência	3,25 + 3,25 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Cesto	185x240x145 (LxPxA) mm
Dimensões	550x420x340 (LxPxA) mm

Perguntas Frequentes

Esta fritadeira é adequada para uso em cozinhas profissionais?

Sim, foi especificamente concebida para o uso profissional em restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração, suportando as exigências de um ambiente de trabalho intenso.

Qual é a capacidade total de óleo deste equipamento?

A fritadeira possui uma capacidade total de 16 litros, dividida em duas cubas de 8 litros cada, permitindo a fritura simultânea de diferentes produtos sem mistura de sabores.

Como é controlada a temperatura da fritura?

O equipamento está equipado com um termóstato de alta sensibilidade que regula e mantém a temperatura do óleo até 190°C de forma constante, garantindo resultados ideais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba de óleo é amovível e possui cantos arredondados, o que torna a limpeza manual ou em máquina de lavar loiça muito mais simples e eficiente.

Que características de segurança este modelo oferece?

Para a segurança do utilizador, a fritadeira inclui um termóstato de segurança que corta a energia aos 210°C com rearme manual e um micro-interruptor que desativa o aquecimento quando a cabeça é removida.