

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Profissional 10L com Torneira

### Informacoes do Produto

|               |           |                   |                    |
|---------------|-----------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHEF-101V | <b>Modelo:</b>    | EF-101V            |
| <b>Marca:</b> | CLIMA     | <b>EAN:</b>       | N/D                |
|               |           | <b>Dimensões:</b> | 200 x 220 x 100 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Marca</b>          | CLIMA                    |
| <b>Modelo</b>         | EF-101V                  |
| <b>Importado em</b>   | 20/04/2026               |
| <b>Importado por</b>  | ruimedalha@hotelequip.pt |
| <b>WooCommerce ID</b> | 19362                    |

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

246,17 €

**Estado Otimização**

pending

**Descricao Resumida**

Fritadeira elétrica profissional de 10 litros com torneira para drenagem, construção em aço inoxidável e termóstato de segurança.

**Descricao Completa**

Explore a eficiência da nossa Fritadeira Elétrica Profissional de 10 litros, um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial moderna. Concebida para otimizar a preparação de alimentos fritos em grandes volumes, esta fritadeira industrial combina performance superior, segurança e durabilidade, garantindo resultados crocantes e um sabor inigualável em cada dose. A sua estrutura em aço inoxidável assegura uma resistência exemplar à corrosão e facilita a manutenção, tornando-a um investimento inteligente para estabelecimentos de restauração.

**Fritadeira Elétrica 10L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens**

- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termóstato de alta sensibilidade mantém o óleo na temperatura ideal até 190 °C, assegurando frituras uniformes e prolongando a vida útil do óleo.
- **Segurança Avançada:** Equipada com termóstato de segurança que corta a energia a 210 °C e microinterruptor que desativa a resistência ao remover a cabeça, oferecendo máxima proteção ao utilizador.
- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável com alta potência permitem atingir rapidamente a temperatura de trabalho, otimizando o tempo de confeção.
- **Drenagem Fácil e Higiénica:** A torneira integrada e o tabuleiro de óleo com cantos arredondados simplificam a drenagem e a limpeza, promovendo a higiene na cozinha.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta fritadeira resiste ao uso intensivo e garante uma longa durabilidade.

**Aplicações Profissionais**

Esta fritadeira elétrica é ideal para uso em restaurantes, snack-bares, cantinas e hotelaria, onde a demanda por alimentos fritos é constante. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para preparar

batatas fritas, rissóis, salgados e outros pratos que exigem fritura por imersão, garantindo um desempenho consistente mesmo nos períodos de maior afluência. A facilidade de limpeza e a segurança operacional tornam-na a escolha preferida para chefes e gestores que procuram fiabilidade e eficiência na sua equipa de restauração.

## Características Técnicas

---

| Característica                   | Detalhe                           |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Capacidade de Óleo               | 8 litros                          |
| Potência                         | 3,0 kW                            |
| Tensão                           | 230 V                             |
| Dimensões do Cesto (CxLxA)       | 200x220x100 mm                    |
| Dimensões do Equipamento (CxLxA) | 280x470x345 mm                    |
| Material                         | Aço Inoxidável                    |
| Controlo de Temperatura          | Termóstato até 190°C              |
| Termóstato de Segurança          | Com corte a 210°C (rearme manual) |
| Microinterruptor de Segurança    | Sim                               |
| Torneira de Drenagem             | Integrada                         |
| Pés                              | Borracha antiderrapante           |
| Tampa                            | Aço inoxidável incluída           |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade real em litros de óleo que esta fritadeira comporta?

Esta fritadeira elétrica foi concebida para operar com uma capacidade ideal de 8 litros de óleo, o que permite uma fritura eficaz e segura para diversos tipos de alimentos.

### 2. É fácil realizar a limpeza e a manutenção regular do equipamento?

Sim, a limpeza é bastante simplificada graças ao tabuleiro de óleo fixo com cantos arredondados e à torneira integrada, que facilita a drenagem rápida e higiénica do óleo usado.

### 3. Que medidas de segurança estão incluídas para prevenir acidentes durante a utilização?

O equipamento possui um termóstato de segurança que desliga automaticamente a fritadeira a 210°C, com rearme manual, e um microinterruptor que para a resistência quando a cabeça é retirada, evitando riscos.

### 4. Posso utilizar esta fritadeira em qualquer tipo de estabelecimento de restauração?

Sim, esta fritadeira foi desenvolvida para uso profissional em ambientes exigentes, sendo ideal para restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha que necessite de um equipamento robusto e eficiente.

### 5. O que garante um aquecimento rápido e uma temperatura constante?

Os elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável de alto desempenho asseguram que a fritadeira atinja rapidamente a temperatura de trabalho e a mantenha constante, para

resultados culinários de excelência.