

# 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



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Dupla 10+10L — Com Torneira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEF-102V	<b>Modelo:</b>	EF-102V
<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-102V
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	19364

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

472,77 €

**Estado Optimização**

pending

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10+10L com torneira. Dupla cuba para maior produtividade e controlo de temperatura individualizado. Essencial para cozinhas de alta procura.

## Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira industrial de dupla cuba é a solução ideal para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida. A sua configuração de 10 + 10 litros permite preparar grandes volumes de alimentos fritos com eficiência, garantindo um desempenho superior e resultados crocantes em cada utilização.

Fabricada integralmente em aço inoxidável de qualidade superior, esta unidade assegura uma resistência notável à corrosão, facilitando a limpeza e manutenção, elementos cruciais em qualquer ambiente profissional. A inclusão de uma torneira para drenagem do óleo simplifica o processo de esvaziamento e higienização, contribuindo para uma operação mais limpa e segura.

### fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termóstato sensível mantém o óleo na temperatura exata desejada (até 190°C), crucial para a consistência dos alimentos e segurança alimentar.
- **Segurança Avançada:** Equipada com termóstato de segurança que corta a energia automaticamente a 210°C e microinterruptor que desativa as resistências ao remover a cabeça, prevenindo acidentes.
- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável garantem uma recuperação térmica veloz, otimizando o tempo de confeção.
- **Facilidade de Manutenção:** O tabuleiro de óleo fixo com cantos arredondados e a torneira de drenagem integrada tornam a limpeza pós-uso simples e eficaz.
- **Estabilidade Reforçada:** Pés de borracha antiderrapantes proporcionam uma base firme e segura, essencial para a operação em ambientes de cozinha movimentados.

### Aplicações Profissionais

Esta fry-top dupla é uma aquisição valiosa para a sua cozinha. Desde pequenos cafés a grandes restaurantes e hotéis, a sua versatilidade permite confeccionar uma vasta gama de pratos, desde batatas fritas crocantes, a rissóis, pasteis de bacalhau e outros petiscos, até aos pratos principais mais elaborados. A capacidade de operar cada cuba de forma independente otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a confeção simultânea de diferentes tipos de alimentos sem contaminação de sabores.

É particularmente adequada para negócios com volume elevado de clientes, onde a rapidez e a qualidade são cruciais. A construção robusta e os mecanismos de segurança integrados asseguram um investimento duradouro e fiável, reduzindo os custos de manutenção e aumentando a produtividade da sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade de óleo por cuba	10 + 10 litros (8 litros de óleo para cada cuba)
Potência	3,0 + 3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões do cesto (LxPxA)	200 x 220 x 100 mm
Dimensões (LxPxA)	570 x 470 x 345 mm
Material	Aço inoxidável
Termóstato de regulação	Até 190°C
Termóstato de segurança	Corte a 210°C com rearme manual
Características adicionais	Contactador, microinterruptor de segurança, elementos de aquecimento blindados, interruptor ON/OFF, luz indicadora de estado, pés antiderrapantes, tampa em aço inoxidável.

### Perguntas Frequentes

#### Qual a capacidade real de óleo por cuba?

Cada cuba tem uma capacidade máxima de 10 litros, mas o volume de óleo recomendado para uma utilização eficiente e segura é de 8 litros por cuba, permitindo a imersão adequada dos alimentos e

minimizando salpicos.

### **Como é feita a limpeza e manutenção da fritadeira?**

A conceção em aço inoxidável com tabuleiro de óleo de cantos arredondados e a torneira de drenagem integrada facilitam a limpeza. O design permite um esvaziamento rápido do óleo e uma higienização eficaz, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

### **Esta fritadeira oferece segurança durante a utilização?**

Sim, o equipamento integra um termóstato de segurança com corte automático aos 210°C e um microinterruptor que desativa o aquecimento quando a cabeça é removida. Estas características proporcionam um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

### **Posso controlar as temperaturas das cubas de forma independente?**

Sim, esta fritadeira de dupla cuba permite o controlo individual da temperatura para cada uma das cubas. Isso confere flexibilidade para cozinhar diferentes alimentos em simultâneo, cada um à sua temperatura ideal.

### **Qual a importância dos elementos de aquecimento blindados?**

Os elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável são cruciais para um aquecimento rápido e uniforme do óleo. Garantem que a fritadeira atinja a temperatura de trabalho ideal em pouco tempo, maximizando a eficiência energética e a produtividade.