

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional para Churros 2x15L, 1600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHDTM4	Modelo:	DTM4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	1600 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DTM4
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional para churros com dupla cuba de 15L, construção em inox e mobilidade facilitada. Ideal para pastelarias e restauração.

Descricao Completa

Fritadeira de Churros — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e restauração, esta máquina de fritar é a solução ideal para confeitar churros, porras e outros fritos com excepcional qualidade e eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e fácil higiene, enquanto os seus dois depósitos independentes de 15 litros otimizam a produção, permitindo preparar diferentes alimentos simultaneamente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento profissional é perfeito para pastelarias, snack-bares, estabelecimentos de restauração rápida e food trucks que procuram oferecer ao cliente não só churros estaladiços, mas também outros petiscos fritos como batatas e fritos variados. A sua versatilidade e facilidade de escoamento do óleo tornam-na indispensável para operações de alto volume. Adicionalmente, as rodas incluídas permitem uma movimentação simples e segura do módulo de fritura, adaptando-o a diversas configurações de espaço no seu negócio.

Características Técnicas

Capacidade da Fritadeira	15 + 15 litros
Diâmetro da Fritadeira	600 + 600 mm (Ø)
Faixa de Temperatura	0 – 180 °C
Potência	7,50 + 7,50 kW
Tensão	400 V
Peso	100 kg
Dimensões (CxPxA)	1600x800x850 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10

Válvula de esgoto	Válvula de esfera
Termóstatos	De trabalho (0-180°C) e de segurança
Proteção dos elementos aquecedores	Placa perfurada em aço inoxidável
Classe de proteção	IP21
Certificação	CE
Fixação do doseador	Furos para doseador IMS DTM64

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de frituras é adequada esta fritadeira industrial?

Esta fritadeira é primariamente desenvolvida para a confeção de churros e porras, mas a sua configuração versátil também a torna ideal para a fritura de batatas, rissóis e outros alimentos em qualquer cozinha profissional.

2. Qual a capacidade de produção desta fritadeira elétrica?

Com duas cubas de 15 litros cada, esta fritadeira permite uma produção considerável, otimizando o fluxo de trabalho em momentos de pico e garantindo que o seu estabelecimento satisfaz todas as encomendas.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 e o sistema de esgoto de óleo com válvula de esfera facilitam a limpeza profunda, assegurando uma manutenção higiénica e simples do equipamento.

4. Esta fritadeira possui características de segurança?

Sim, o aparelho está equipado com um termóstato de trabalho e um termóstato de segurança, garantindo a proteção contra sobreaquecimento e promovendo um ambiente de trabalho mais seguro para as suas equipas.

5. Posso utilizar esta fritadeira em ambientes exteriores?

Sim, com uma classe de proteção IP21, esta máquina foi projetada para ser utilizada tanto em ambientes interiores como exteriores, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de eventos e estabelecimentos.