

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla 12+12L com Termóstato EGO

Informações do Produto

SKU:	EU1617	Modelo:	1617
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	1617
---------------	------

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 12+12L em inox com termóstato EGO, ideal para cozinhas profissionais. Segurança e eficiência na confeção de alimentos fritos.

Fritadeira Elétrica Dupla — Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta **fritadeira elétrica** de cuba dupla simplifica a confecção de grandes volumes, garantindo uma resposta eficaz às exigências do seu restaurante ou cafeteria. A inclusão de um termóstato EGO assegura um controlo preciso da temperatura, crucial para resultados de fritura consistentes e de alta qualidade. Além disso, a sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilita a limpeza, tornando-a um **equipamento de fritura** indispensável para negócios movimentados.

A segurança é uma prioridade com esta **fritadeira dupla**, que integra um termóstato de segurança reativável externamente e um microinterruptor no cabeçal para proteção adicional. O cabeçal e as cubas são facilmente desmontáveis, simplificando as operações de manutenção e higienização, um fator essencial para a manutenção dos padrões de higiene em qualquer cozinha. Perfeita para quem procura versatilidade e eficiência, esta **fritadeira elétrica industrial** é uma mais valia para qualquer negócio de restauração.

Aplicações

Este equipamento de confecção é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos:

- **Restaurantes e Cozinhas de Hotel:** Perfeita para fritar grandes quantidades de batatas, peixe ou outros acompanhamentos em períodos de pico.
- **Snack-Bares e Fast Food:** Essencial para a rápida preparação de alimentos fritos, mantendo a qualidade e crocância.
- **Cantinas e Refeitórios:** A sua capacidade dupla permite a gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores.
- **Esplanadas e Cafetarias:** Agiliza a confecção de petiscos e pratos rápidos, otimizando o serviço durante todo o dia.

Características Técnicas

Capacidade:	2 x 12 litros
Potência:	3.25 kW + 3.25 kW
Corrente:	Elétrica
Material:	Aço inoxidável

Termóstato de Trabalho:	Sim (EGO)
Termóstato de Segurança:	Rearmável a partir do exterior
Microinterruptor de Segurança:	No cabeçal
Cabeçal Desmontável:	Sim
Cuba Desmontável:	Sim
Medidas da Cuba:	260x200x325 mm
Medidas da Cesta:	230x120x250 mm
Certificação:	CE (Homologada para uso em hotelaria e alimentação)