

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica de Bancada 2 Cubas 6+6L 10,5kW Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFRE74T2V	<b>Modelo:</b>	MFRE74T2V
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	35 kg	<b>Dimensões:</b>	140 x 340 x 200 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFRE74T2V

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 2 cubas de 6 litros cada, perfeita para cozinhas profissionais. Potência total de 10,5 kW para fritura rápida e eficaz.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Esta eficiente máquina de fritar, concebida para uso profissional, garante uma confeitura rápida e uniforme de alimentos. Desta forma, conta com duas cubas independentes, perfeitas para restaurantes, cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que exigem alta produtividade e resultados consistentes. A temperatura controlável oferece, em simultâneo, segurança e eficiência no modo de operação, sendo um equipamento construído para durar e otimizar os seus serviços.

### Aplicações Profissionais

O aparelho de fritar elétrico com duas cubas de 6 litros é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com grandes volumes de produção. É ideal para snack-bares, food trucks, estabelecimentos de restauração rápida e unidades hoteleiras que necessitam de preparar entradas, acompanhamentos ou pratos principais fritos sem misturar sabores, garantindo a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Bancada
<b>Capacidade por Cuba</b>	6 Litros
<b>Número de Cubas</b>	2
<b>Potência Total</b>	10,5 kW (5,25 kW por cuba)
<b>Tensão</b>	400 Volts
<b>Dimensões da Cuba (LxPxA)</b>	140x340x200h mm
<b>Dimensões do Equipamento (LxPxA)</b>	400x714x250h mm
<b>Peso</b>	35 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta fritadeira?**

Esta fritadeira é ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis, e qualquer cozinha profissional que necessite de alta capacidade de fritura e flexibilidade para preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente.

### **A fritadeira possui controlo de temperatura?**

Sim, o equipamento está dotado de termóstato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, assegurando sempre a temperatura ideal para cada alimento e a segurança durante a utilização.

### **Como é efetuado o escoamento do óleo?**

O sistema de drenagem de óleo ao final do serviço é fácil e robusto, incluindo um depósito de recolha de óleo com filtro em aço inoxidável, fornecido como padrão.

### **É fácil de limpar?**

As cubas em aço inoxidável AISI 304 18/10 são moldadas e apresentam cantos arredondados, sendo fixadas à bancada por soldadura contínua, o que facilita significativamente a sua higienização e desinfeção diária.

### **Este modelo é elétrico ou a gás?**

Este modelo específico funciona a eletricidade, possuindo resistências elétricas blindadas em aço inoxidável AISI 304 no interior das cubas, que são facilmente rebatíveis para uma limpeza completa.