

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: 23/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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

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