

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Sobremesa 9kW 1 Cuba 12 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFRE74T	<b>Modelo:</b>	MFRE74T
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	280 x 340 x 200 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFRE74T

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de sobremesa, 9kW, 1 cuba com 12 litros de capacidade. Ideal para cozinhas de restauração industrial.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Profissional — Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso comercial intensivo, esta fritadeira profissional de sobremesa destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais em qualquer cozinha profissional. Com um termostato de segurança e regulação precisa da temperatura do óleo, assegura uma fritura uniforme e segura para a sua equipa e clientes. A cuba única e o seu sistema de drenagem simplificado otimizam o fluxo de trabalho, permitindo uma manutenção rápida e eficaz.

A área frontal ampla facilita o manuseamento diário, desde a alimentação dos alimentos até à monitorização. A instalação sobre bancada oferece flexibilidade, otimizando o espaço disponível na sua cozinha. Este aparelho elétrico, com a sua potência otimizada, é a escolha ideal para pequenos e médios estabelecimentos que procuram um desempenho fiável e resultados consistentes na preparação de fritos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, incluindo restaurantes, snack-bares, food trucks e cafetarias. Ideal para a confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes, chamuças e outros pratos fritos que exigem um cozinhado rápido e eficaz. A sua versatilidade permite-lhe enfrentar picos de procura sem comprometer a qualidade, um fator determinante para o sucesso em qualquer negócio de restauração.

A facilidade de operação e limpeza faz dela um ativo valioso em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da eficácia. Pode ser integrada em linhas de confeção existentes ou utilizada como unidade autónoma para complementar as suas ementas.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Sobremesa
Capacidade da Cuba	12 Litros

Característica	Detalhe
Potência Elétrica	9,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba (LxPxA)	280x340x200 mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	400x714x250 mm
Peso	30 kg
Material das Cubas	Aço inoxidável AISI 304 18/10 (moldadas, cantos arredondados)
Segurança	Termostato de segurança e regulação termostática da temperatura
Sistema de Drenagem	Com depósito de recolha de óleo e filtro em aço inoxidável
Espessura da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Resistências	Elétricas blindadas em aço inoxidável AISI 304, facilmente rebatíveis

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade de produção desta máquina?

Com uma cuba de 12 litros, esta máquina oferece uma capacidade substancial para fritar grandes quantidades de alimentos, ideal para satisfazer a procura em períodos de pico sem atrasos na sua operação.

### 2. É fácil limpar a fritadeira após o uso?

Sim, a conceção com cubas em aço inoxidável moldadas e cantos arredondados, juntamente com o sistema de resistências elétricas rebatíveis, facilitam imenso o processo de limpeza e garantem uma higiene impecável.

### 3. Esta fritadeira é segura para operar em ambientes profissionais?

Absolutamente. Equipada com termostato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, esta fritadeira garante que a temperatura de trabalho se mantém dentro dos parâmetros seguros, protegendo os utilizadores e a qualidade dos alimentos.

### 4. Qual o tipo de instalação recomendado para este equipamento?

Por ser uma fritadeira de sobremesa, é ideal para ser colocada em bancadas de trabalho existentes, oferecendo flexibilidade de posicionamento e otimização do espaço na sua cozinha profissional.

### **5. Posso utilizar esta fritadeira para diferentes tipos de alimentos?**

Sim, a sua capacidade e controlo preciso de temperatura tornam-na versátil para fritar uma ampla variedade de alimentos, desde acompanhamentos a pratos principais, adaptando-se às necessidades da sua ementa.