

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 Industrial 2 Cubas 8+8L 10,5kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRE94A2V	Modelo:	MFRE94A2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	140 x 346 x 315 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRE94A2V

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10,5 kW com 2 cubas de 8 Litros cada. Ideal para cozinhas com elevada procura, garante eficiência e segurança.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica de elevado desempenho foi concebida para cozinhas de grande volume, garantindo eficiência e segurança. Com as suas duas cubas independentes, permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design intuitivo facilitam a operação e a manutenção diária, tornando-a uma ferramenta indispensável para chefs exigentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas de catering que procuram um equipamento de fritura fiável e com capacidade para lidar com picos de procura. A dupla cuba é particularmente útil para separar itens como batatas fritas de peixe panado, evitando a contaminação de sabores e alérgenos. É uma solução versátil para qualquer operação que exija rapidez e qualidade na preparação de fritos.

Características Técnicas

Tipo:	Fritadeira Elétrica
Número de Cubas:	2
Capacidade por Cuba:	8 Litros
Potência Total:	10,5 kW (5,25 kW por cuba)
Tensão:	400 V
Dimensões da Cuba (LxPxA):	140x346x315h mm
Dimensões Totais (LxPxA):	400x900x850h mm
Peso:	56 kg
Material do Corpo:	Aço Inoxidável AISI 304 18/10

Sistema de Drenagem de Óleo:	Sim, com depósito de recolha e filtro de aço inoxidável
Regulação de Temperatura:	Termóstato de segurança e regulação termostática

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas cubas independentes?

As duas cubas independentes permitem fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem misturar sabores, otimizando a produção e a satisfação do cliente.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, as cubas em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados e as resistências rebatíveis foram concebidas para facilitar a limpeza e desinfeção.

O sistema de drenagem de óleo é seguro?

Sim, a fritadeira inclui um sistema de drenagem de óleo simples e seguro, com um depósito de recolha em aço inoxidável e filtro para maior comodidade.

Que tipo de estabelecimentos beneficiariam mais desta fritadeira?

Cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que necessitem de um equipamento de alta capacidade e performance para a confeção de fritos.

Esta fritadeira possui alguma característica de segurança?

Sim, todos os modelos estão equipados com um termóstato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, garantindo um funcionamento seguro.