

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Industrial 2 Cubas 8+8L 10,5kW

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |           |
|---------------|-----------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA     |
| <b>Modelo</b> | 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

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

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Sistema de Drenagem de Óleo:</b> | Sim, com depósito de recolha e filtro de aço inoxidável |
| <b>Regulação de Temperatura:</b>    | 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.