

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica de Bancada 2 Cubas 12+12L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFRE77T	<b>Modelo:</b>	MFRE77T
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	53 kg	<b>Dimensões:</b>	280 x 340 x 200 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFRE77T

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional com 2 cubas de 12+12 litros, 18 kW. Ideal para cozinhas de alto volume, garante fritura eficiente e segura.

## Descricao Completa

### fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar de bancada oferece um desempenho excepcional com a sua dupla cuba, ideal para otimizar o processo de confeção. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os termostatos de segurança e regulação térmica asseguram a temperatura ideal do óleo e a segurança operacional.

A superfície de trabalho, com 1 mm de espessura, proporciona uma base sólida e resistente para o uso diário intenso, e o alinhamento dos elementos com tapajuntas facilita a instalação e a limpeza. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, adaptando-se a diversos tipos de estabelecimentos, desde restaurantes a snack-bares, que procuram um aparelho de elevado rendimento e fiabilidade.

O sistema de drenagem de óleo, prático e seguro, com depósito de recolha em aço inoxidável e filtro incluído, simplifica as operações de limpeza e manutenção no fim do serviço. Este equipamento representa um investimento inteligente para qualquer negócio que vise eficiência e qualidade na preparação de alimentos fritos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento elétrico é a solução robusta para qualquer cozinha profissional, garantindo resultados de fritura consistentes e de alta qualidade. Perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um aparelho fiável para gerir grandes volumes de produção. A sua capacidade dupla permite a fritura simultânea de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando o tempo de serviço. É uma adição valiosa para qualquer ambiente onde a rapidez e a eficiência são cruciais para o sucesso da ementa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Bancada
Capacidade Cubas	12 + 12 litros

Característica	Detalhe
Potência total	18 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba	280x340x200h mm
Dimensões Globais	700x714x250h mm
Peso	53 kg
Construção	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Segurança	Termostato de segurança e regulação termostática
Drenagem de Óleo	Com depósito de recolha e filtro
Resistências	Elétricas blindadas em aço inoxidável AISI 304

## Perguntas Frequentes

---

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

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos de restauração como restaurantes, hotéis e snack-bars, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a fritura de grandes volumes de alimentos, garantindo consistência e qualidade.

### **Qual a vantagem de ter duas cubas de fritura?**

As duas cubas independentes permitem fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem misturar sabores, como batatas fritas e peixe. Isto otimiza o tempo de preparação e melhora a eficiência da cozinha.

### **Como é efetuada a limpeza e manutenção do equipamento?**

A limpeza é facilitada pelas cubas moldadas com esquinas arredondadas e pela construção em aço inoxidável. O sistema de drenagem de óleo com depósito de recolha e filtro torna a remoção do óleo usado simples e higiénica.

### **Este equipamento possui sistemas de segurança?**

Sim, está equipado com um termostato de segurança e um sistema de regulação termostática da temperatura do óleo, garantindo que o óleo é mantido dentro dos parâmetros seguros e evitando o superaquecimento.

### **Qual a importância da construção em aço inoxidável?**

A construção em aço inoxidável AISI 304 18/10 confere ao equipamento uma elevada resistência à corrosão e uma durabilidade excepcional. Além disso, facilita a limpeza e cumpre com as normas de higiene exigidas em ambientes profissionais.