

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 Industrial Elétrica de 20+20 Litros com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF25+25S	Modelo:	EF25+25S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	275 x 430 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF25+25S

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 20+20 litros com armário, ideal para restaurantes e take-aways. Aço inoxidável, 24 kW, trifásica.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Stand Alone — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta excepcional fritadeira elétrica, concebida para responder às exigências de estabelecimentos de restauração com elevado volume de trabalho. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a dupla cuba de 20 litros permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de serviço. Concebida para proporcionar um desempenho estável e eficaz, esta unidade autoportante é uma adição robusta e fiável para qualquer ambiente de confeitaria exigente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios de hotelaria, incluindo restaurantes, snack-bars, cantinas e take-aways que necessitem de uma solução de fritura de grande capacidade. A possibilidade de ajustar a temperatura com precisão e a presença de uma zona fria para resíduos tornam-na perfeita para preparar batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, mantendo a qualidade do óleo por mais tempo. Contribui para a eficiência operacional na sua cozinha, permitindo um serviço rápido e constante durante os períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	2 x 18-20 Litros
Potência das Resistências	2 x 12,0 kW
Potência Total	24,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba	275x430x290h mm
Dimensões do Equipamento	750x755x845-985h mm
Peso	60 kg

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Cestos	Aço cromado com cabo atérmico
Zona Fria	Sim, para depósito de resíduos
Controlo de Temperatura	Termostato de regulação e de segurança

Perguntas Frequentes

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de produção?

Sim, com duas cubas de 20 litros e uma potência total de 24 kW, esta fritadeira industrial elétrica foi concebida para suportar a procura de cozinhas com alto volume de trabalho, garantindo eficiência e rapidez na preparação.

Como é que a zona fria contribui para a qualidade da fritura?

A zona fria no fundo da cuba permite que os resíduos alimentares se depositem sem queimar, prolongando a vida útil do óleo de fritura e mantendo o sabor e a qualidade dos alimentos fritos.

Quais são as vantagens do corpo em aço inoxidável?

O corpo em aço inoxidável oferece uma durabilidade superior, resistência à corrosão e uma limpeza fácil, o que é essencial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e prolongar a vida útil do equipamento.

A Fritadeira Elétrica de 20+20 Litros possui termostatos de segurança?

Sim, este modelo inclui tanto um termostato para a regulação da temperatura desejada quanto um termostato de segurança, assegurando o funcionamento correto e prevenindo o sobreaquecimento.

Os cestos de fritura são fáceis de manusear?

Os cestos são fabricados em aço cromado e equipados com um cabo atérmico, pensado para um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização intensa.