

# 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 | 20 Litros | 12 kW Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEF25S	<b>Modelo:</b>	EF25S
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	32 kg	<b>Dimensões:</b>	275 x 430 x 290 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EF25S

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 20 litros com 12 kW de potência, ideal para cozinhas profissionais, garantindo eficiência e segurança.

## Descricao Completa

### Fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira elétrica com 20 litros de capacidade oferece um desempenho robusto e eficiente. O equipamento destaca-se pela sua construção em aço inoxidável e a presença de uma zona fria ampla, que prolonga a vida útil do óleo e facilita a limpeza diária. Ideal para estabelecimentos de restauração de alto volume, assegura resultados consistentes na preparação de fritos.

A segurança é primordial, incorporando um termostato de regulação de temperatura e outro de segurança, essenciais para uma operação fiável. O cesto de fritura, fabricado em aço cromado, inclui um punho atérmico que oferece manuseamento confortável e seguro. Este aparelho foi desenvolvido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência energética.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha acertada para restaurantes, cantinas, hotéis e pastelarias que necessitam de um aparelho versátil e de alta performance. A sua capacidade generosa e a potência de 12 kW tornam-na adequada para fritar grandes quantidades de alimentos, desde batatas fritas a peixe, carne e outros produtos. É uma solução integral para qualquer cozinha com elevado volume de trabalho que procura otimizar a sua produção de fritos.

### Características Técnicas

Capacidade da Cuba	18-20 Litros
Potência das Resistências	12,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões da Cuba	275x430x290h mm
Dimensões Totais	375x755x845-985h mm
Peso	32 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de óleo recomendada para esta fritadeira?**

A capacidade recomendada para cada cuba desta fritadeira situa-se entre 18 a 20 litros, garantindo um funcionamento ideal e a longevidade do aparelho.

### **Este equipamento pode ser utilizado com diferentes tipos de alimentos?**

Sim, a sua construção robusta e controlo preciso de temperatura tornam-na ideal para uma vasta gama de alimentos, desde peixe e batatas a produtos panados, garantindo sempre uma fritura perfeita.

### **Como funciona a zona fria e quais os seus benefícios?**

A zona fria na base da cuba permite que os resíduos de alimentos assentem sem queimar, evitando a contaminação do óleo e prolongando significativamente a sua durabilidade, o que se traduz em poupança e melhor sabor dos alimentos.

### **É fácil limpar e manter esta fritadeira?**

Sim, a construção em aço inoxidável e o design do equipamento foram pensados para facilitar a limpeza. A cuba é facilmente acessível e a zona fria ajuda a simplificar a remoção de resíduos.

### **Este modelo de fritadeira industrial necessita de uma ligação elétrica especial?**

Sim, este modelo de 12 kW opera com uma tensão de 400 V, o que indica que requer uma ligação elétrica trifásica adequada para equipamentos industriais de alta potência.