

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



Fritadeira Industrial Elétrica de Pé 14+14L 18 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF12+12S	Modelo:	EF12+12S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	275 x 330 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF12+12S

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de pé com cubas duplas de 14L cada. Potência total de 18 kW, estrutura em inox e termostatos de segurança.

Descricao Completa

fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial elétrica de grande capacidade é a solução ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção. A sua estrutura autoportante e cubas duplas permitem uma fritura eficiente e simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza.

As duas cubas da fritadeira, com capacidade de 12-14 litros cada, são perfeitamente adequadas para uma operação contínua. Cada unidade possui resistências elétricas independentes que proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, essencial para manter a temperatura ideal do óleo e fritar grandes quantidades de forma eficaz. Além disso, os termostatos de regulação e segurança independentes oferecem um controlo preciso e maior segurança operacional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura profissional é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um desempenho robusto e fiável. A sua versatilidade permite preparar desde batatas fritas crocantes até peixe frito, croquetes e outros petiscos, com a máxima eficiência. A área fria nas cubas ajuda a prolongar a vida útil do óleo, reduzindo a frequência das trocas e contribuindo para a economia operacional do seu negócio.

Perfeita para operações de elevado rendimento, a fritadeira foi pensada para otimizar o espaço na sua cozinha e integrar-se sem problemas com outros equipamentos. A facilidade de uso e a manutenção simplificada fazem dela uma escolha inteligente para qualquer chef ou gestor de cozinha que ambicione produtividade e excelência na confeção de fritos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	EF12+12S STAND ALONE
Tipo	Fritadeira Industrial Elétrica com Móvel

Material Superior	Aço inoxidável
Material Cestos	Cromado, com mango atérmico
Capacidade por Cuba	12-14 litros
Potência Resistências	9,0 + 9,0 kW
Potência Total	18,0 kW
Voltagem	400 V (trifásica)
Dimensões Cuba	275x330x290h mm
Dimensões Totais	750x655x845-985h mm
Peso	55 kg
Controlo Temperatura	Termostato de regulação e termostato de segurança
Zona Fria	Sim (para depósito de resíduos)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo da fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 12 a 14 litros de óleo, totalizando entre 24 a 28 litros, dependendo da necessidade de uso e do tipo de alimento.

É fácil limpar o equipamento e as cubas?

Sim, a fritadeira é fabricada com a parte superior em aço inoxidável e tem cubas com uma ampla zona fria para a sedimentação de resíduos, facilitando significativamente a limpeza.

Posso controlar as temperaturas das cubas de forma independente?

Sim, ambas as cubas estão equipadas com termostatos de regulação de temperatura independentes, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este modelo é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que requeira uma solução de fritura de alta capacidade e desempenho fiável.

O que significa a presença de um termostato de segurança?

O termostato de segurança é uma característica crucial que previne o sobreaquecimento, desligando o aparelho automaticamente se a temperatura exceder os limites seguros, garantindo a proteção do equipamento e do utilizador.