

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial Elétrica Magistra Linha 700 13L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFRE74A	<b>Modelo:</b>	MFRE74A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	53 kg	<b>Dimensões:</b>	280 x 340 x 240 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFRE74A

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 13 litros e 9 kW, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, fácil limpeza e controlo preciso de temperatura. Equipada com termostato de segurança. Perfeita para restaurantes e snack-bares.

## Descricao Completa

### Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica de alta capacidade é a solução ideal para cozinhas profissionais e restaurantes que exigem desempenho e durabilidade. Concebida para otimizar os processos de confeção, garante frituras perfeitas com controlo preciso da temperatura. A sua construção robusta em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. A ampla área frontal e o sistema de drenagem de óleo com filtro de aço inoxidável simplificam a operação diária, proporcionando segurança e eficiência. As resistências elétricas blindadas são rebatíveis, facilitando a higienização completa da cuba e prolongando a vida útil do equipamento.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução de fritura fiável e de alto rendimento. A sua capacidade de 13 litros e os 9 kW de potência asseguram uma resposta rápida às exigências de produção, mesmo em períodos de maior afluência. Este equipamento está integrado na Linha 700, ideal para compor um bloco de confeção harmonioso e funcional, otimizando o espaço e a eficiência da sua cozinha. O design pensado para a restauração profissional garante uma fácil adaptação a diferentes ambientes.

### Características Técnicas

Capacidade da Cuba	13 litros
Potência total	9,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da cuba	280x340x240h mm
Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	53 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade ideal para o meu negócio?**

A capacidade de 13 litros é adequada para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, garantindo que pode servir os seus clientes sem interrupções e com qualidade.

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

A fritadeira possui cubas em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados e resistências rebatíveis, facilitando a limpeza e desinfeção. O sistema de drenagem de óleo com filtro de aço inoxidável agiliza a manutenção diária.

### **Este modelo é seguro para uso profissional?**

Sim, este equipamento está dotado de termostato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, assegurando que o óleo se mantém dentro dos parâmetros de segurança, evitando sobreaquecimentos e garantindo a proteção da sua equipa.

### **Posso integrar esta fritadeira com outros equipamentos de cozinha?**

Com certeza. Este modelo faz parte da Linha 700, o que significa que pode ser combinado e alinhado com outros módulos da mesma linha, criando um bloco de confeção coeso e otimizado para o seu espaço de trabalho.

### **Quais os benefícios de uma fritadeira elétrica em comparação com as de gás?**

As fritadeiras elétricas oferecem um controlo de temperatura mais preciso e uma recuperação de calor eficiente, o que se traduz em frituras mais consistentes e um menor consumo de energia a longo prazo. Além disso, as resistências blindadas e rebatíveis facilitam a limpeza.