

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial Elétrica Dupla 18+18L 32kW Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRE98A	Modelo:	MFRE98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	91 kg	Dimensões:	300 x 400 x 242 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRE98A

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial com cubas duplas de 18+18 litros e 32 kW de potência. Ideal para alta produção em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Dupla Elétrica — Performance Superior e Eficiência

Esta potente fritadeira elétrica foi concebida para cozinhas de alta demanda, garantindo uma produção contínua e fritos crocantes. Com duas cubas independentes de grande capacidade, permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade de cada porção. O design robusto em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na indispensável para qualquer negócio de restauração que procure excelência e durabilidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento dual é ideal para restaurantes movimentados, cantinas escolares, hotéis, e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de uma solução de fritura de alto desempenho. A capacidade de controlar as temperaturas de óleo de forma independente em cada cuba oferece flexibilidade, sendo perfeita para preparar desde batatas fritas a anéis de cebola, sem mistura de sabores. A sua robustez permite um uso intensivo, suportando os picos de trabalho mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	18 + 18 Litros
Potência Resistência	16,0 + 16,0 kW
Potência Total	32,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões Cuba	300x400x242h mm
Dimensões	800x900x850h mm
Peso	91 kg

Perguntas Frequentes

P: Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de fritos?

R: Sim, com as suas duas cubas de 18 litros e potência de 32 kW, esta máquina de fritar é perfeitamente adequada para cozinhas profissionais que demandam um elevado volume de produção diária, garantindo agilidade no serviço.

P: Qual é a principal vantagem de ter duas cubas independentes?

R: A principal vantagem das duas cubas independentes reside na flexibilidade operacional, permitindo fritar alimentos distintos simultaneamente sem transferir sabores e otimizando o tempo de preparação, o que é crucial em ambientes de restauração.

P: Como é efetuada a drenagem e limpeza de óleo?

R: A drenagem de óleo é simplificada, segura e eficaz, sendo realizada através de um sistema integrado com depósito de recolha em aço inoxidável e filtro, facilitando a manutenção e a higiene pós-serviço.

P: O controlo de temperatura é preciso?

R: Sim, o equipamento dispõe de regulação termostática da temperatura do óleo e um termostato de segurança, assegurando que o óleo mantenha os parâmetros adequados para uma fritura uniforme e segura.

P: A construção em aço inoxidável contribui para a durabilidade?

R: Absolutamente, a utilização de aço inoxidável AISI 304 18/10 nas cubas e na bancada não só confere robustez e resistência à corrosão, como também facilita imensamente a limpeza e desinfeção diária, prolongando a vida útil do aparelho.