

# 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 Dupla 13+13L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFRE77A	<b>Modelo:</b>	MFRE77A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	72 kg	<b>Dimensões:</b>	280 x 340 x 240 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFRE77A

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica dupla com 2x13L de capacidade e 18kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais de alto volume, garantindo eficiência.

## Descrição Completa

### Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais de alta exigência, esta fritadeira industrial elétrica com duas cubas de 13 litros cada oferece uma capacidade excepcional. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304, com construção monobloco, garante durabilidade e facilidade de higienização, essencial para ambientes de restauração movimentados.

Este equipamento integra um sistema de segurança avançado, com termóstato regulável que mantém a temperatura do óleo dentro dos parâmetros seguros, prevenindo sobreaquecimentos. As resistências elétricas blindadas em aço inoxidável, facilmente rebatíveis, simplificam as operações de limpeza e desinfecção diárias, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de fritura de volume médio a alto. A configuração de dupla cuba permite a preparação simultânea de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação cruzada de sabores e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Este aparelho é uma mais-valia para cozinhas que procuram eficiência e versatilidade na preparação de pratos fritos.

A recuperação rápida da temperatura do óleo, graças à potente resistência elétrica, assegura resultados fritos perfeitos, crocantes e saborosos, desde batatas fritas a anéis de cebola e outros petiscos. O depósito de recolha de óleo com filtro integrado simplifica o processo de drenagem e prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	13 + 13 litros
Potência	18,0 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Dimensões Cuba	280x340x240h mm
Dimensões Globais	700x714x850h mm
Peso	72 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem de ter duas cubas independentes?**

As duas cubas permitem fritar diferentes alimentos em simultâneo, sem mistura de sabores, e oferecem flexibilidade para operar apenas uma em momentos de menor movimento, otimizando o consumo de energia.

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

Sim, as cubas em aço inoxidável com esquinas arredondadas e resistências rebatíveis foram concebidas para facilitar a limpeza e desinfeção, assegurando uma manutenção rápida e eficiente do equipamento.

### **Que tipo de segurança oferece este modelo?**

Conta com um termóstato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, garantindo que o equipamento opere sempre dentro dos parâmetros seguros e prevenindo qualquer risco de sobreaquecimento.

### **Qual é a potência total do aparelho?**

Esta fritadeira possui uma potência combinada de 18 kW (9 kW por cuba), o que assegura um aquecimento rápido e uma eficiente recuperação da temperatura do óleo, mesmo com uso intensivo.

### **Serve para qualquer tipo de estabelecimento profissional?**

Absolutamente. É uma solução versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis e cantinas, que procura durabilidade, eficiência e segurança na preparação de alimentos fritos.