

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Industrial Elétrica para Churros 25L 1400x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPLK003	<b>Modelo:</b>	EMPLK003
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	75 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPLK003

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial para churros e outros fritos. Construção em aço inoxidável, caldeiro de 25L, balcão de vidro e rodas para mobilidade.

## Descricao Completa

Concebida para uso intensivo, esta fritadeira profissional elétrica é a solução ideal para a confecção rápida e eficiente de churros e outras iguarias fritas. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a elevada capacidade do caldeiro e o controlo preciso da temperatura asseguram resultados perfeitos em cada utilização. O equipamento vem com duas cubas GN 1/1 e um balcão de vidro integrado, otimizando o espaço de trabalho e a visibilidade do produto. Acrescenta valor e dinamismo ao seu negócio com um equipamento concebido para o rigor da cozinha profissional.

### Fritadeira churros industrial — Fritadeira Churros — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Fritura:** Desenvolvida especificamente para churros, esta ferramenta culinária adapta-se também a uma vasta gama de frituras profissionais, desde batatas a rissóis.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, apresenta cantos frontais e interiores com acabamento arredondado, potenciando a durabilidade e simplificando a limpeza.
- **Mobilidade Otimizada:** Equipada com rodas robustas, permite um movimento ergonómico e fácil, facilitando a reorganização do espaço de trabalho conforme as suas necessidades.
- **Drenagem Conveniente:** Incorpora uma válvula de escoamento com chave de esfera para a remoção segura e prática do óleo usado.
- **Resistência e Segurança Elétrica:** Com termóstato de trabalho ajustável e termóstato de segurança, e resistências protegidas por placa perfurada de aço inoxidável, garante operação segura e eficiente.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de fritura industrial é uma mais-valia em qualquer cozinha com alta demanda por fritos. É ideal para snack-bares, rulotes de comida, feiras, hotéis, restaurantes ou pastelarias que pretendam incluir churros e outros fritos na sua ementa, proporcionando um serviço rápido e de qualidade superior. A sua configuração também permite servir como um posto de trabalho autónomo para a exibição de produtos fritos, graças ao balcão de vidro integrado. A aptidão para uso exterior e interior confere-lhe uma flexibilidade ímpar no setor da restauração e hotelaria.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Elétrica
<b>Capacidade do Caldeiro</b>	25 litros
<b>Dimensões do Caldeiro</b>	Ø 500 mm
<b>Potência</b>	6,0 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso</b>	75 kg
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	1400x700x850/1320 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
<b>Características Adicionais</b>	Cantos frontais e interiores arredondados, rodas para deslocamento, válvula de escoamento de óleo, tampa de aço inoxidável, balcão de vidro, 2 cubas GN1/1 (100mm profundidade), apto para uso exterior e interior.
<b>Proteção</b>	Classe IP21
<b>Certificação</b>	CE

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de fritos esta fritadeira é mais indicada?**

Embora excelente para churros, esta fritadeira industrial é versátil e adequada para fritar uma variedade de alimentos, incluindo batatas fritas, rissóis e bolinhos, adaptando-se às necessidades da sua cozinha profissional.

### **O equipamento é fácil de limpar após o uso?**

Sim, a construção em aço inoxidável AISI-304 com acabamento acetinado e os cantos arredondados facilitam significativamente a higiene. A válvula de escoamento de óleo permite uma limpeza rápida e eficaz do caldeiro.

### **Posso utilizar esta fritadeira em eventos ao ar livre?**

Absolutamente. Com classificação de proteção IP21 e design robusto, este equipamento é apto para operar tanto em ambientes interiores como exteriores, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de eventos e estabelecimentos.

### **Quais as vantagens de ter o balcão de vidro e as cubas GN integradas?**

O balcão de vidro proporciona uma excelente visibilidade dos produtos para os clientes, enquanto as

duas cubas GN1/1 oferecem espaço prático para apresentação ou armazenamento temporário de ingredientes, otimizando a funcionalidade do seu espaço de trabalho.

**Este aparelho possui algum sistema de segurança?**

Sim, a fritadeira está equipada com um termóstato de trabalho para controlo da temperatura e um termóstato de segurança adicional para prevenir sobreaquecimento, assegurando assim uma operação segura em ambientes comerciais.