

# 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



## Fritadeira Industrial Elétrica 24L 18kW Linha 900 Estambul

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9FE010	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9FE010
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	50 kg	<b>Dimensões:</b>	145 x 335 x 155 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9FE010

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 24 litros, 18kW, construída em aço inoxidável, com cabeçal elevável para limpeza e termostato de segurança.

## Descricao Completa

### fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta potente fritadeira elétrica de 24 litros garante uma performance exemplar na confeção de fritos diversos, desde batatas a outros alimentos. Destaca-se pela sua robustez em aço inoxidável e pelo sistema elétrico elevável que simplifica significativamente a limpeza, contribuindo para uma operação diária mais higiénica e eficiente. A sua construção pensada para durabilidade e facilidade de manutenção torna-a um ativo indispensável para qualquer negócio de restauração que procure otimizar os seus processos produtivos e oferecer produtos de qualidade superior.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura profissional é ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis, snack-bares e cozinhas de catering que necessitam de um aparelho fiável para grandes volumes de produção. A sua capacidade e potência asseguram a preparação rápida e consistente de grandes quantidades de alimentos fritos, enquanto os controlos precisos de temperatura permitem adaptar a confeção a diferentes tipos de produtos. A cuba embutida com cantos arredondados facilita a manutenção rigorosa das normas de higiene, essencial em qualquer ambiente alimentar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais	Aço inoxidável
Painéis de Comandos	Aço inoxidável
Chimeneias	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Sistema de Cabeçal Elétrico	Elevável para limpeza
Controlo Termostático	90 a 185°C
Termostato de Segurança	Sim
Cuba	Embutida, cantos arredondados, soldadura contínua
Torneira de Vaziamento	Sim
Cestos Incluídos	2 (aço inoxidável)
Capacidade	24 Litros
Potência	18,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões Cesto (AxPxA)	145x335x155 mm
Peso	50 kg
Dimensões (AxPxA)	400x900x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual é a capacidade total deste fervedor industrial?

Esta unidade de fritura possui uma capacidade generosa de 24 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos, garantindo um serviço ágil e eficiente em ambientes de muita rotação.

### 2. Como funciona o sistema de limpeza do aparelho?

O aparelho integra um sistema de cabeçal elétrico elevável, que permite aceder facilmente à cuba. Além disso, a cuba embutida tem cantos arredondados e soldadura contínua, facilitando a remoção de resíduos e a higienização completa.

### 3. Que tipo de alimentos posso cozinhar neste equipamento?

Este aparelho é versátil e adequado para fritar uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas e salgados a peixe e frango. O controlo de temperatura aprimorado garante a confeção ideal para cada produto.

### 4. Quais são as principais características de segurança?

A fritadeira está equipada com um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando assim uma operação segura e fiável em todas as condições de utilização, protegendo tanto o aparelho quanto o utilizador.

### **5. É possível regular a temperatura de confeção?**

Sim, o controlo termostático permite ajustar a temperatura entre 90°C e 185°C. Esta amplitude térmica oferece a flexibilidade necessária para cozinhar diferentes alimentos com precisão e obter sempre resultados perfeitos.