

# 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 14+14L Linha 700 Estambul

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7FE020D	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7FE020D
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	70 kg	<b>Dimensões:</b>	130 x 250 x 110 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7FE020D

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 14+14 litros, 2x 10,5kW, Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Cubas independentes e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### fritadeira industrial — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma fritadeira de alto desempenho, ideal para estabelecimentos com grande volume de produção. Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas de hotelaria e restauração, garantindo resultados consistentes e crocantes em cada utilização. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio.

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica de cuba dupla é versátil o suficiente para atender a uma vasta gama de necessidades culinárias. É perfeita para restaurantes, snack-bars, estabelecimentos de take-away e cantinas que necessitam fritar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, desde batatas fritas a peixe panado, passando por rissóis e croquetes. A capacidade de controlar independentemente as duas cubas otimiza o fluxo de trabalho e permite a preparação diversificada de pratos sem misturar sabores.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de trabalho, painéis laterais, painéis de comandos e chaminés	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Sistema de cabeçal elétrico	Elevável para facilitar a limpeza
Controlo de temperatura	Termostático de 90 a 185°C e termostato de segurança

Característica	Detalhe
Cuba	Embutida de cantos arredondados, soldada continuamente
Torneira de esvaziamento	Sim
Cestos	2 por cuba, em aço inoxidável
Capacidade	14 + 14 Litros
Potência	21,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões cesto (AxFxH)	130x250x110 mm
Peso	70 kg
Dimensões (AxFxH)	800x730x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade total de óleo desta fritadeira?**

Este equipamento possui duas cubas independentes, cada uma com uma capacidade de 14 litros, totalizando 28 litros. Esta divisão permite cozinhar diferentes alimentos sem misturar sabores ou óleos.

### **A limpeza deste equipamento é complicada?**

Não, a limpeza é simplificada graças ao sistema de cabeçal elétrico elevável e às cubas embutidas com cantos arredondados, fixadas por soldadura contínua. Além disso, a torneira de esvaziamento facilita a remoção do óleo.

### **Que tipo de alimentação elétrica é necessária para esta fritadeira?**

A fritadeira opera com uma tensão de 400V e possui uma potência total de 21,0 kW, sendo essencial verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento.

### **É possível controlar a temperatura de forma precisa?**

Sim, o controlo termostático permite ajustar a temperatura entre 90 a 185°C. Inclui ainda um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento, assegurando total controlo e segurança.

### **Quais as vantagens de ter duas cubas independentes?**

As duas cubas independentes oferecem a flexibilidade de fritar diferentes produtos a temperaturas distintas ou de ter uma cuba de reserva durante períodos de pico, aumentando a eficiência e a capacidade de produção do seu negócio.