

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Industrial 2x24L Linha 900 Empilável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHEMPPLS9FE020 | Modelo: | EMPPLS9FE020 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 145 x 335 x 155 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | EMPPLS9FE020 |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica comercial com duas cubas de 24 litros cada. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais de alta capacidade. Construção robusta em INOX.

Descricao Completa

Fritadeira de Grande Capacidade — Principais Vantagens

Esta fritadeira profissional foi concebida para cozinhas com elevado volume de trabalho, oferecendo duas cubas de 24 litros para uma capacidade excepcional. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para qualquer estabelecimento de restauração. Permite preparar grandes quantidades de alimentos fritos de forma eficiente, mantendo a consistência do produto final.

A estrutura integral em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, como também assegura a máxima higiene e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha intensivos. O painel elétrico elevável simplifica as operações de manutenção e limpeza diária, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

Aplicações Profissionais

A fritadeira elétrica dupla é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia a cadeias de restauração rápida e hotéis. A sua elevada potência e capacidade são perfeitas para cozinhar batatas fritas, rissóis, croquetes, tempuras, e outros alimentos, garantindo sempre uma fritura uniforme e crocante, essencial para a satisfação do cliente.

É igualmente indicada para refeitórios empresariais, cantinas escolares e estabelecimentos de catering, onde a produção em grande escala é uma necessidade diária. A facilidade de controlo da temperatura e os termostatos de segurança integrados garantem operações seguras e resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------|----------------|
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Superfície de Trabalho | Aço inoxidável |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|--|
| Painéis Laterais | Aço inoxidável |
| Painéis de Comando | Aço inoxidável |
| Chaminés | Aço inoxidável |
| Aquecimento | Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável |
| Cabeçal Elétrico | Elevável para limpeza |
| Controlo de Temperatura | Termostático de 90 a 185°C |
| Dispositivo de Segurança | Termostato de segurança |
| Cuba | Embutida, cantos arredondados, soldadura contínua |
| Vaciado | Torneira de esvaziamento integrada |
| Cestas Incluídas | 2 cestas por cuba (aço inoxidável) |
| Capacidade (L) | 24 + 24 |
| Potência (kW) | 36,0 (2x18) |
| Tensão (V) | 400 |
| Dimensões Cesto (AxPxA) mm | 145x335x155 |
| Peso (kg) | 88 |
| Dimensões (AxPxA) mm | 800x900x850 |

Perguntas Frequentes

Qual é o sistema de aquecimento desta fritadeira?

Opera através de resistências elétricas blindadas em aço inoxidável, garantindo um aquecimento rápido e uniforme do óleo para resultados de fritura ideais.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Possui um cabeçal elétrico elevável que facilita o acesso às cubas e resistências, tornando as operações de limpeza e desinfeção muito mais simples e eficientes.

Que capacidade de produção esta fritadeira oferece?

Com duas cubas de 24 litros cada, permite uma produção contínua e em grande volume, ideal para

picos de procura em cozinhas profissionais.

É segura para utilização em ambientes comerciais?

Absolutamente. Incorpora controlo termostático preciso entre 90 a 185°C e um termostato de segurança, assegurando uma operação segura e prevenindo sobreaquecimentos.

Vêm incluídas cestas para fritura?

Sim, o equipamento é fornecido com duas cestas de fritura por cuba, fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, prontas para uso imediato.