

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 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.