

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

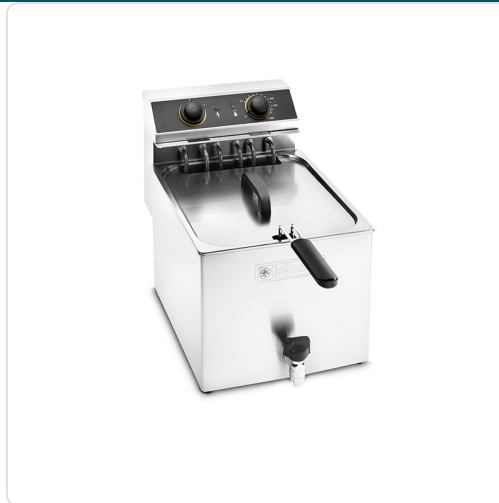


Fritadeira Industrial Elétrica 11,5L – 6kW Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	CO11064	Modelo:	11064
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11064

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial 11,5L, 6kW, trifásica. Ideal para uso profissional intenso em restaurantes e hotelaria, com construção robusta em inox e segurança.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma solução de fritura de alto desempenho que combina potência e segurança. Este equipamento de confeitaria é ideal para operações de ritmo acelerado, assegurando resultados crocantes e saborosos de forma consistente. Desenhada para a restauração moderna, a fritadeira industrial elétrica providencia uma capacidade generosa para atender às suas necessidades de produção diárias, com um foco especial na eficiência energética e na facilidade de utilização.

Construída em aço inoxidável AISI 304, esta máquina de alta qualidade oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de cozinha intenso. As características de segurança avançadas, como o termostato de segurança e o grifo de drenagem, garantem uma operação sem preocupações, tornando-a uma parte integrante e confiável na sua linha de confeitaria.

Aplicações Profissionais

Este aparelho versátil é um ativo fundamental para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bars a hotéis e refeitórios. Com a sua capacidade de produção de 15 kg/h, esta fritadeira é perfeitamente adequada para preparar grandes quantidades de batatas fritas, rissóis, pasteis de bacalhau e outros fritos, mantendo a qualidade constante. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na a escolha ideal para cozinhas com elevada exigência, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

A adaptabilidade deste equipamento permite a sua integração em diversas linhas de confeitaria, seja como estação de fritura principal ou como complemento a outras máquinas. O seu design, pensado para a ergonomia e segurança, contribui para um ambiente de trabalho mais produtivo e higiénico, beneficiando tanto os cozinheiros como os operadores de cozinha.

Características Técnicas

Capacidade de Óleo	11,5 Litros
Potência	6 kW

Tensão	400V/3N/50-60Hz
Dimensões Cesto	257x268x120h mm
Número de Cestos	1 Unidade
Termostato de Segurança	220°C
Produção Aproximada	15 Kg/h
Material Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Grifo de Segurança	Sim
Pés Ajustáveis	Sim
Dimensões (L x P x A)	324 x 439 x 434 mm
Peso Líquido	22 Kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de óleo desta fritadeira profissional?

A fritadeira tem uma capacidade de óleo de 11,5 litros, ideal para a preparação eficiente de alimentos fritos em cozinhas com volume médio a alto.

2. Quais são as principais características de segurança do equipamento?

O aparelho integra um termostato de segurança calibrado a 220°C e um grifo de segurança, garantindo uma operação segura e a proteção do utilizador contra sobreaquecimento ou vazamentos.

3. É fácil limpar esta fritadeira?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 e o grifo de segurança facilitam a drenagem do óleo e a limpeza do equipamento, assegurando uma higiene impecável no seu espaço de trabalho.

4. Que tipo de energia utiliza e qual a sua potência?

Esta fritadeira funciona com energia elétrica trifásica (400V/3N/50-60Hz) e possui uma potência de 6 kW, otimizada para um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficaz.

5. Onde posso aplicar esta fritadeira na minha operação?

É perfeita para restaurantes, snack-bares, food trucks ou qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução robusta e eficiente para fritar alimentos, suportando uma produção de aproximadamente 15 kg por hora.