

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Industrial Eléctrica Elframo 20L 16kW

Informacoes do Produto

SKU:	CO12374	Modelo:	12374
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	12374

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 20L, 16kW, com cuba monobloco em aço inox e zona fria. Ideal para alta produção e uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial elétrica de 20 litros garante uma confeção rápida e eficiente de grandes volumes de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e a ampla zona fria da cuba ajudam a prolongar a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas para o seu negócio.

Com uma resistência acorazada basculante, a manutenção e limpeza do equipamento são simplificadas, otimizando o tempo da sua equipa. O funcionamento analógico intuitivo e o termóstato de segurança integrado asseguram um controlo preciso da temperatura e uma utilização segura, ideal para ambientes de restauração movimentados.

Aplicações Profissionais

Esta cuba industrial é a solução perfeita para estabelecimentos de restauração como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para a preparação de fritos. A sua capacidade de produção de 28Kg/h de batatas congeladas torna-a indispensável para serviços com elevada procura.

Adequada para cozinhas de grande volume, permite fritar diversos alimentos, desde batatas fritas a croquetes e outros petiscos, mantendo a consistência e qualidade do produto final. A durabilidade e facilidade de limpeza do equipamento garantem um investimento duradouro e uma higiene impecável, crucial para qualquer chef.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de óleo	20 Litros
Potência Absorvida	16 kW
Tensão de Alimentação	400V/3N/50Hz

Característica	Detalhe
Produção de Batata Congelada	Aprox. 28 Kg/h
Dimensões do Cesto	240x280x150h mm
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 304, monobloco
Zonas	Ampla Zona Fria
Resistências	Blindadas em aço inoxidável
Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Funcionamento	Analógico
Segurança	Termóstato de segurança
Manutenção	Resistência acorazada abatível e elevável
Recolha de Óleo	Recipiente de 21 litros em aço inox
Esvaziamento	Torneira de esvaziamento
Apoio	Pés reguláveis em aço inox
Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 1110 mm
Peso Líquido	45 Kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira é mais indicada?

É ideal para restaurantes, hotéis e snack-bars com elevada produção, pela sua capacidade de 20 litros e alta potência, que garantem rapidez na confeção.

Qual a vantagem da zona fria na cuba?

A ampla zona fria na cuba prolonga a vida útil do óleo, reduzindo a necessidade de trocas frequentes e melhorando a qualidade dos alimentos fritos.

A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, a resistência acorazada é abatível e elevável, e a cuba monobloco em aço inoxidável facilita muito a limpeza diária e a manutenção.

É possível ajustar a altura da fritadeira?

Sim, o equipamento é fornecido com pés reguláveis em aço inoxidável, permitindo ajustar a altura conforme a necessidade da sua cozinha.

Que tipo de produção consigo obter com este modelo?

Aproximadamente 28 kg de batatas congeladas por hora, tornando-a muito eficiente para serviços de grande volume e otimizando o seu tempo de confeção.