

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

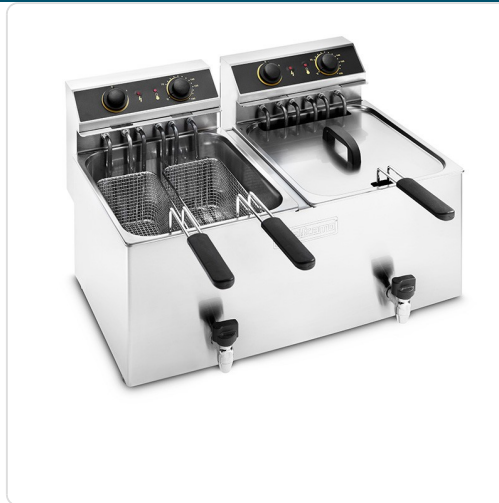


Fritadeira Industrial Eléctrica Dupla 11.5+11.5L

Informacoes do Produto

SKU:	CO11065	Modelo:	11065
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11065

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica dupla de 11.5+11.5L em aço inox para alta produção. Ideal para restaurantes e hotelaria, garante eficiência e segurança.

Descricao Completa

Fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar é a solução ideal para operações de alta demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção dos padrões de higiene. Com a sua capacidade dupla, é possível preparar grandes volumes de alimentos fritos simultaneamente, aumentando a eficiência da sua cozinha. A tecnologia de aquecimento rápido e os termostatos de segurança independentes asseguram uma fritura consistente e segura, otimizando os seus processos culinários.

Aplicações Profissionais

Este equipamento elétrico é perfeito para diversos ambientes de restauração, desde restaurantes movimentados e bares de tapas até cantinas e estabelecimentos de restauração rápida. A sua configuração de cuba dupla permite separar diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e satisfazendo as necessidades de diferentes produtos, como batatas fritas, rissóis, panados ou outros petiscos. As patas ajustáveis oferecem estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies de trabalho, tornando-a uma peça versátil para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Capacidade de Óleo	11,5 + 11,5 Litros
Potência	6 + 6 kW
Tensão	400V/3N/50-60Hz
Dimensões Cesto	257x268x120h mm
Número de Cestos	2 Unidades
Termostato de Segurança	220°C

Produção Aproximada	15 + 15 Kg/h
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Características Adicionais	Torneira de segurança, Termostato de segurança com calibração fixa, Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável, Patas de aço ajustáveis
Dimensões (L x P x A)	670 x 439 x 434 mm
Peso Líquido	26 Kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total de óleo desta máquina de fritar?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 11,5 litros, perfazendo um total de 23 litros de óleo. Perfeito para gerir grandes volumes de forma eficiente.

2. Este equipamento pode ser utilizado para fritar diferentes produtos em simultâneo?

Sim, a configuração de cubas duplas independentes é ideal para fritar diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo, evitando a mistura de sabores e otimizando o seu serviço.

3. É fácil de limpar e manter a fritadeira?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304 e ao design pensado para a operação profissional, a limpeza é simplificada, garantindo a máxima higiene e durabilidade em ambientes de restauração movimentados.

4. Que vantagens oferece o sistema de segurança deste modelo?

Inclui termostatos de segurança para cada cuba que evitam o sobreaquecimento, assegurando uma operação segura e a integridade dos seus alimentos, mesmo durante o uso contínuo em picos de trabalho.

5. As patas são ajustáveis para diferentes alturas ou desníveis?

Sim, esta fritadeira está equipada com patas de aço ajustáveis, permitindo uma instalação estável e nivelada em diversas superfícies de trabalho na sua cozinha profissional.