

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

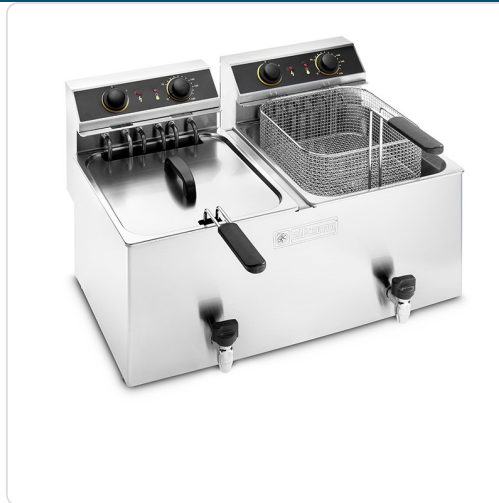


Fritadeira Elétrica Dupla 11,5+11,5L Industrial 400V

Informacoes do Produto

SKU:	CO11063	Modelo:	11063
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11063

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de alta potência para uso industrial, com 11,5+11,5 Litros de capacidade e 400V. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina de fritar de alta potência, concebida para um desempenho excepcional e resultados consistentes. Essencial para estabelecimentos de restauração rápida e restaurantes de grande volume, permite uma cocção eficiente e segura de uma vasta gama de alimentos fritos, desde batatas a peixe e muito mais.

O seu design robusto em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes exigentes. Com dois cestos e termostato de segurança, este aparelho assegura a máxima segurança e um controlo preciso da temperatura durante todo o processo de fritura, protegendo os seus funcionários e a qualidade dos alimentos. A produtividade elevada permite atender às horas de pico sem comprometer a rapidez no serviço.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que procuram otimizar a sua produção de fritos. O seu funcionamento elétrico trifásico e potentes resistências blindadas tornam-na uma solução energética eficiente e confiável para operações contínuas. A instalação é simplificada pelas suas pernas ajustáveis, permitindo uma adaptação perfeita a diversas alturas de bancada.

Características Técnicas

Tipo de Fritadeira	Elétrica Dupla
Capacidade de Óleo	11,5 + 11,5 Litros
Potência	9+9 kW (18 kW Total)
Tensão	400V/3N/50-60Hz
Dimensões Cesto (LxPxA)	257 x 268 x 120 mm
Número de Cestos	2 Unidades

Termostato de Segurança	220°C
Produção Aproximada	15 + 15 Kg/h
Material Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Características Adicionais	Grifo de segurança, Termostato de segurança com calibração fixa, Elementos aquecedores blindados de aço inoxidável, Pernas de aço ajustáveis
Dimensões (LxPxA)	670 x 439 x 434 mm
Peso Líquido	26 Kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira é mais indicada?

É ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha profissional com alta demanda de produção de alimentos fritos, graças à sua capacidade dupla e potência.

Quais são os benefícios do aço inoxidável AISI 304 na construção desta fritadeira?

O aço inoxidável AISI 304 garante elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene em ambientes profissionais.

Esta fritadeira oferece alguma funcionalidade de segurança específica?

Sim, está equipada com um termostato de segurança calibrado a 220°C e um grifo de segurança, que previnem o sobreaquecimento e garantem uma operação segura.

É possível ajustar a altura da fritadeira?

Sim, a fritadeira possui pernas de aço ajustáveis, permitindo uma adaptação fácil à altura ideal da bancada de trabalho, otimizando a ergonomia na cozinha.

Qual a capacidade produtiva desta fritadeira por hora?

Com uma capacidade de produção aproximada de 15 kg/h por cuba, esta fritadeira pode processar um total de 30 kg/h, ideal para volumes de trabalho intensos.