

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

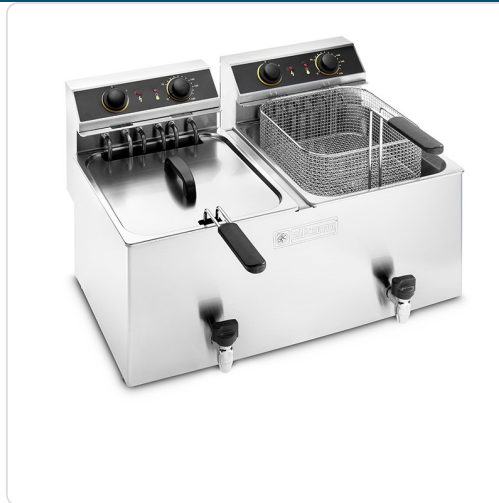


Fritadeira Elétrica Dupla 11,5+11,5L Industrial 400V

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.

Descrição 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.