

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Industrial 20L 10kW de Bancada

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO12372 | Modelo: | 12372 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 12372 |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de 20L e 10kW, perfeita para alta produção. Construção em aço inox. Inclui termóstato de segurança e zona fria.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica industrial é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes. Concebida para oferecer alta performance e durabilidade, permite preparar grandes volumes de alimentos fritos com eficiência e segurança. A sua construção robusta em aço inoxidável e a cuba monobloco garantem facilidade na limpeza e higiene, características essenciais para o setor alimentar.

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Desfrute de uma produção contínua e homogênea graças à potente resistência blindada em aço inoxidável e à ampla zona fria, que prolonga a vida útil do óleo. O controlo analógico confere simplicidade de uso e manutenção, tornando-a uma aliada indispensável para qualquer negócio de restauração. As suas características foram pensadas para otimizar o tempo e os recursos na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados, snack-bares e casas de take-away, até refeitórios industriais e cozinhas de hotelaria. A sua capacidade de 20 litros permite satisfazer a demanda de clientes sem interrupções, ideal para batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos que exijam fritura por imersão.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|---------------------|
| Tipo | Fritadeira Elétrica |
| Capacidade de Óleo | 20 Litros |
| Potência | 10 kW |
| Tensão de Alimentação | 400V/3N/50Hz |
| Produção de Batata Congelada | Aprox. 22 Kg/h |

| Característica | Detalhe |
|--------------------|--|
| Dimensões do Cesto | 240x280x150 mm (A) |
| Estrutura | Aço Inoxidável AISI 304 |
| Cuba | Estampada monobloco em aço AISI 304 com ampla Zona Fria |
| Resistências | Blindadas em aço inoxidável, abatíveis e eleváveis |
| Funcionamento | Analógico |
| Segurança | Termóstato de segurança |
| Coleta de Óleo | Recipiente de 21 litros em aço inox com torneira de escoamento |
| Pés | Reguláveis em aço inoxidável (OPCIONAL) |
| Dimensões (AxLxP) | 1110 x 400 x 700 mm |
| Peso líquido | 80 kg |

Perguntas Frequentes

Qual é o consumo energético desta fritadeira?

A fritadeira possui uma potência de 10 kW, garantindo um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente para manter a qualidade da fritura, mesmo durante períodos de pico de trabalho.

Este modelo é fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba monobloco estampada em aço inoxidável AISI 304 e as resistências blindadas e abatíveis facilitam significativamente a limpeza diária, assegurando a higiene necessária para o seu estabelecimento.

Posso utilizar esta fritadeira para diferentes tipos de alimentos?

Com uma ampla zona fria que minimiza a mistura de sabores e o recipiente para recolha de óleo, esta fritadeira é versátil e adequada para fritar uma variedade de alimentos congelados e frescos, mantendo a qualidade de cada um.

A fritadeira inclui algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento integra um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando a proteção do utilizador e do próprio aparelho durante a utilização contínua.

Consigo gerir a temperatura de forma precisa?

O funcionamento analógico com termostatos de trabalho permite um controlo intuitivo e preciso da temperatura, facilitando o ajuste ideal para cada tipo de alimento a ser frito.