

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 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.