

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Dupla 2x8L Bancada Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP15001	<b>Modelo:</b>	P15001
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8712591143159

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P15001
<b>EAN</b>	8712591143159

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada com 2x8 litros de capacidade, ideal para alta demanda. Construção robusta em aço inoxidável 18/10, controlo de temperatura até 190°C e segurança com zonas frias.

## Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica dupla de bancada, com dois poços de 8 litros, permite a confeção eficiente e simultânea de diversos alimentos. Garante aquecimento rápido e potente para resultados consistentes em cozinhas profissionais.

### Fritadeira Elétrica — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	550 mm
<b>Profundidade</b>	430 mm
<b>Altura</b>	340 mm
<b>Capacidade Total</b>	16 L (2 x 8 L)
<b>Peso</b>	11.78 kg
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Voltagem</b>	2 x 230 V
<b>Potência</b>	2 x 3250 W
<b>Controlo de Temperatura</b>	Até 190 °C
<b>Termostatos</b>	EGO com controlo variável
<b>Segurança</b>	Cortes térmicos e zonas frias

### Aplicações Profissionais

Esta fritadeira dupla é uma solução robusta para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, tascas e restaurantes de bairro que necessitam de fritar diferentes alimentos em simultâneo, como batatas fritas, anéis de cebola, rissóis ou tiras de frango, mantendo a qualidade e a eficiência no serviço.

## Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

- **Eficiência Operacional:** Dois poços independentes permitem fritar diferentes produtos ao mesmo tempo, otimizando o tempo de serviço e a capacidade de resposta.
- **Controlo Preciso:** Termostatos EGO com controlo de temperatura variável até 190 °C asseguram resultados consistentes e adaptados a cada tipo de alimento.
- **Segurança Reforçada:** Equipamento com cortes térmicos para prevenir sobreaquecimento e zonas frias que evitam a queima de resíduos, prolongando a vida útil do óleo.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável 18/10 garante resistência e facilidade de limpeza, com cubas interiores removíveis e pegas embutidas.
- **Design Ergonómico:** Cestos com pegas isoladas e esculpadas para um manuseamento seguro e confortável, mesmo em períodos de maior atividade.

### Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira?

A fritadeira foi concebida para uma limpeza simplificada. As cubas interiores são removíveis e possuem pegas embutidas, facilitando a sua extração e lavagem. O aço inoxidável 18/10 também contribui para uma higienização eficaz e rápida.

### Que características de segurança possui este equipamento?

Inclui cortes térmicos que previnem o sobreaquecimento da unidade, protegendo o equipamento e o utilizador. As zonas frias no fundo dos poços evitam que pequenos resíduos alimentares se queimem, o que ajuda a manter a qualidade do óleo e a reduzir a formação de fumos.

### Que tipo de alimentos posso fritar nesta fritadeira?

Com controlo de temperatura variável até 190 °C, é adequada para uma vasta gama de alimentos fritos, incluindo batatas fritas, anéis de cebola, rissóis, croquetes, tiras de frango, peixe panado e outros produtos de confeção rápida.



### Quais são os requisitos de instalação para esta fritadeira elétrica?

Sendo um modelo de bancada, requer apenas uma superfície estável e resistente ao calor. Necessita de duas tomadas elétricas de 230 V, uma para cada poço, com a potência adequada (2 x 3250 W) para garantir o seu funcionamento ótimo.

**Qual a durabilidade esperada deste equipamento em uso profissional?**

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta fritadeira é construída para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais. Este material confere-lhe uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil com a manutenção adequada.