

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



Fritadeira Dupla Elétrica 2x8L com Torneira de Vazio

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15003	Modelo:	P15003
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591147010

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15003
EAN	8712591147010

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com dois poços de 8L, ideal para produção simultânea. Aço inox 18/10, controlo de temperatura até 190°C e torneira de vazão para limpeza fácil.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica de bancada, com dois poços de 8 litros, permite a confeção simultânea de diversos alimentos. Ideal para cozinhas profissionais de alta demanda, oferece calor rápido e potente para resultados consistentes.

Fritadeira Dupla — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	2 x 8 Litros (Total 16 L)
Dimensões (LPA)	590 x 500 x 420 mm
Peso	14.6 kg
Voltagem	2 x 230 V
Frequência	50/60 Hz
Potência	2 x 3250 W (Total 6500 W)
Controlo de Temperatura	Até 190 °C
Termostato	EGO
Segurança	Corte térmico, zona fria
Limpeza	Torneira de drenagem, tabuleiro interior removível
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira dupla é ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, como snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks e tascas. Também se adapta a cafés com cozinha, restaurantes de bairro e cantinas que necessitem de confeitaria rápida e eficiente de fritos.

Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

- **Produção Otimizada:** Dois poços independentes de 8 litros permitem fritar diferentes alimentos em simultâneo, aumentando a eficiência da cozinha.
- **Controlo Preciso:** Termostato EGO e controlo de temperatura variável até 190°C garantem resultados consistentes e de qualidade.
- **Segurança Reforçada:** Equipada com corte térmico para evitar sobreaquecimento e uma zona fria que impede a queima de resíduos.
- **Limpeza Simplificada:** Cada poço possui uma torneira de drenagem e tabuleiros interiores removíveis, facilitando a manutenção e higiene.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável 18/10 assegura uma longa vida útil e resistência em ambientes profissionais.

Qual a capacidade total desta fritadeira?

A fritadeira possui dois poços com capacidade de 8 litros cada, totalizando 16 litros, ideal para cozinhas com alta demanda.

É fácil de limpar?

Sim, a limpeza é facilitada pelas torneiras de drenagem individuais para cada poço e pelos tabuleiros interiores removíveis, garantindo uma higiene rápida e eficaz.

Qual a voltagem e potência necessárias para o funcionamento?

Esta fritadeira requer duas ligações de 230V e tem uma potência total de 2 x 3250W, ou seja, 6500W, assegurando um aquecimento rápido e potente.

Esta fritadeira possui algum sistema de segurança?

Sim, inclui um corte térmico que previne o sobreaquecimento e uma zona fria que evita a queima de resíduos alimentares, aumentando a segurança operacional.

Pode ser utilizada para diferentes tipos de alimentos?

Sim, com controlo de temperatura variável até 190°C, é adequada para uma vasta gama de fritos, como batatas, anéis de cebola e tiras de frango, com resultados consistentes.