

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica de Bancada 5L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.085.3010	<b>Modelo:</b>	FF6 S V20
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	265 x 430 x 335 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	FF6 S V20

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 5L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Manutenção fácil, termóstato regulável e zona fria que otimiza o óleo.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica profissional de 5 litros é a solução idónea para dinamizar a sua cozinha, oferecendo resultados de fritura consistentes e de alta qualidade. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos como restaurantes, snack-bars e refeitórios, a sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção. O design funcional com cabeçote amovível simplifica as operações de limpeza diárias, um fator crucial em ambientes de restauração movimentados, proporcionando maior conveniência e higiene.

Dotada de um termóstato regulável que permite ajustar a temperatura entre 50-180°C, esta fritadeira assegura o controlo preciso para a confeção de uma vasta gama de pratos, desde batatas fritas crocantes a aperitivos e doces. A inovadora cuba com "zona fria" contribui significativamente para prolongar a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de substituição e, conseqüentemente, os custos operacionais. Adicionalmente, o termóstato de segurança com rearme manual e o sistema de proteção das resistências em aço inox sublinham o compromisso com a segurança e a fiabilidade no uso diário do equipamento, protegendo tanto o utilizador como o investimento.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de pequeno e médio porte, incluindo cafeterias, pastelarias, food trucks e cozinhas de hotelaria que necessitam de uma solução eficiente e compacta para frituras. A sua capacidade de 5 litros é perfeita para preparar pequenas e médias porções de alimentos, tornando-a versátil para um serviço constante e diversificado. A facilidade de integração em bancadas existentes e a sua robustez fazem dela uma excelente escolha para complementar qualquer linha de confeção.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	5 Litros
<b>Tipo</b>	Elétrica de Bancada
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável

<b>Termóstato Regulável</b>	50-180°C
<b>Segurança</b>	Termóstato de Segurança com Rearme Manual; Sistema de Proteção das Resistências
<b>Dimensões (LPA)</b>	265x430x335 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Este modelo de fritadeira é adequado para uso contínuo em cozinhas com elevada produção?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e os termóstatos de regulação permitem um funcionamento eficiente e seguro para uso contínuo em ambientes profissionais, apesar de ser um modelo de bancada ideal para produções médias.

### **Qual a principal vantagem da "zona fria" presente na cuba?**

A "zona fria" na parte inferior da cuba recolhe os resíduos alimentares, impedindo que estes queimem e contaminem o óleo, o que prolonga significativamente a sua vida útil e mantém a qualidade das frituras.

### **A limpeza do equipamento é complicada devido às resistências elétricas?**

Não, o cabeçote amovível permite um acesso fácil à cuba e às resistências, facilitando uma limpeza rápida e completa. Além disso, o sistema de proteção das resistências em aço inox contribui para a durabilidade e higiene.

### **Qual a importância do termóstato de segurança no funcionamento da fritadeira?**

O termóstato de segurança atua como uma medida de proteção adicional, desligando o equipamento em caso de sobreaquecimento para evitar danos e perigos. O seu rearme manual permite retomar o funcionamento após a verificação da causa do aquecimento excessivo.

### **É possível utilizar esta fritadeira para diferentes tipos de alimentos que exijam temperaturas distintas?**

Absolutamente. O termóstato regulável de 50-180°C proporciona a flexibilidade necessária para ajustar a temperatura com precisão, sendo adequada para fritar uma variedade de alimentos, desde batatas e rissóis a churros, mantendo a qualidade ideal.