

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 de Bancada 8L com Zona Fria

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.087.3010	Modelo:	FF10 S V20
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	265 x 475 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	FF10 S V20

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de bancada, 8L. Zona fria para óleo mais duradouro e limpeza fácil. Termóstato 50-180°C, segurança reforçada.

Descricao Completa

fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta fritadeira profissional de bancada de 8 litros foi concebida para oferecer a máxima eficiência e segurança em cozinhas de restauração. O seu cabeçote amovível simplifica as operações de limpeza, garantindo a higiene necessária para o seu negócio. Além disso, a inovadora cuba com "zona fria" prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em menor consumo e maior rentabilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cantinas e outros estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram uma solução compacta e robusta para frituras. A sua configuração de bancada permite uma fácil integração em diferentes espaços de trabalho, enquanto a construção em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	8 litros
Dimensões (LPA)	265x475x375 mm
Cabeçote	Amovível para limpeza fácil
Cuba	Com "zona fria"
Termóstato	Regulável de 50-180°C
Termóstato de Segurança	Com rearme manual
Estrutura	Aço inoxidável
Proteção de Resistências	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Drenagem de Óleo	Torneira com dispositivo de segurança
Controlo	Interruptor e contator

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?

A "zona fria" permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba, numa área de temperatura mais baixa. Isto evita que os resíduos se queimem, prolongando a qualidade e a vida útil do óleo, o que se traduz em poupança e melhor sabor dos fritos.

2. A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a limpeza é bastante simples graças ao cabeçote amovível. Esta característica permite aceder facilmente à cuba e aos componentes internos, facilitando a remoção de óleo e resíduos para uma higiene impecável.

3. Esta fritadeira possui mecanismos de segurança?

Sim, o equipamento integra um sistema de segurança total, incluindo um termóstato de segurança com rearme manual. Isso assegura que a fritadeira opera dentro dos limites de temperatura seguros, prevenindo sobreaquecimentos e garantindo a proteção do utilizador.

4. Qual o tipo de energia utilizado e a capacidade?

Esta é uma fritadeira elétrica, ideal para cozinhas profissionais. Tem uma capacidade de 8 litros, adequada para operações de fritura que exigem volume moderado e rapidez.

5. Onde pode ser utilizada esta fritadeira?

Graças ao seu design compacto e eficiente, é perfeita para estabelecimentos de restauração com espaço limitado, como pequenos restaurantes, cafés, food trucks ou snack-bares, garantindo sempre resultados de fritura consistentes e de alta qualidade.