

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Bancada 8L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.087.3000	Modelo:	FF10 V20
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	265 x 475 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	FF10 V20

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de 8 litros para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Com termóstato regulável e zona fria para maior durabilidade do óleo.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, esta fry top industrial destaca-se pela sua capacidade e design inteligente. Concebida para otimizar o processo de fritura, permite uma confeção rápida e eficiente de diversos alimentos, garantindo sempre resultados crocantes e saborosos.

A pensar na durabilidade e fácil manutenção, a sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma vida útil prolongada. A cuba com "zona fria" contribui significativamente para aumentar a longevidade do óleo, reduzindo a frequência das trocas e otimizando os custos operacionais do seu negócio. A comodidade de um cabeçote amovível facilita o processo de limpeza, tornando as rotinas diárias mais ágeis e higiénicas.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, food trucks, e estabelecimentos de restauração rápida, esta fritadeira elétrica de bancada adapta-se perfeitamente a ambientes com espaço limitado. A sua utilização é exemplar na preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros e outros pratos que exigem uma fritura por imersão perfeita. A precisão do controlo de temperatura garante a consistência na confeção, um fator crucial para a satisfação do cliente.

A drenagem do óleo é simplificada pela torneira com dispositivo de segurança, prevenindo derrames e minimizando o risco de acidentes, enquanto a proteção das resistências em aço inoxidável garante maior segurança e durabilidade do equipamento.

Características Técnicas

Capacidade	8 litros
Dimensões (LPA)	265x475x375 mm
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 50-180°C
Segurança Elétrica	Termóstato de segurança com rearme manual
Material da Estrutura	Aço inoxidável

Manutenção	Cabeçote amovível para limpeza
Drenagem de Óleo	Torneira com dispositivo de segurança