

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Industrial 8 Litros

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS2.0.089.3000 | Modelo: | FF10 TR V20 |
| Marca: | Fiamma | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 265 x 475 x 375 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | Fiamma |
| Modelo | FF10 TR V20 |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de 8L em aço inox para cozinha profissional. Cabeçote amovível e zona fria para maior durabilidade do óleo.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Compacta — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais com espaço limitado, esta fritadeira industrial de bancada oferece um desempenho excepcional. A facilidade de utilização e manutenção é garantida pelo seu cabeçote amovível, que simplifica a limpeza diária. A inovadora "zona fria" prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais e garantindo uma qualidade superior nos alimentos fritos. É a solução ideal para quem procura eficiência e durabilidade na confeção de pratos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e versátil é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução fiável para frituras. A sua configuração compacta torna-a apropriada para bancadas de trabalho e cozinhas com menor área, sem comprometer a sua capacidade de produção. Ideal para batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos que exigem uma fritura rápida e uniforme.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Capacidade da Cuba | 8 Litros |
| Termóstato Regulável | 50-180°C |
| Termóstato de Segurança | Com rearme manual |
| Material da Estrutura | Aço Inox |
| Cabeçote | Amovível |
| Cuba | Com "zona fria" |
| Dispositivo de Drenagem | Torneira com segurança |
| Dimensões (LPA) | 265x475x375 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade de 8 litros, ideal para a preparação de porções significativas de alimentos fritos em ambientes profissionais.

Como se realiza a limpeza do equipamento?

A limpeza é simplificada graças ao cabeçote amovível, que permite um acesso fácil e rápido à cuba para uma higiene impecável.

Que vantagem oferece a "zona fria"?

A "zona fria" na cuba ajuda a manter os resíduos alimentares no fundo, prevenindo a sua queima e prolongando substancialmente a vida útil do óleo de fritura.

Qual a faixa de temperatura que pode ser regulada?

O termóstato permite regular a temperatura de fritura entre 50°C e 180°C, assegurando a adaptação a diferentes tipos de alimentos.

O equipamento possui características de segurança?

Sim, inclui um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de segurança total, garantindo uma operação protegida para o utilizador.