

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 Industrial 10L Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.091.3000	Modelo:	FF15 TR V20
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	325 x 500 x 415 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	FF15 TR V20

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 10L para bancada, com "zona fria" que prolonga a vida útil do óleo e sistema de segurança. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira de Bancada — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial de 10 litros oferece desempenho superior e facilidade de manutenção. O seu design pensado ao pormenor, com cabeça amovível, permite uma limpeza rápida e eficiente, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene no seu estabelecimento. Adicionalmente, a "zona fria" na cuba prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em poupanças consideráveis e alimentos sempre com a melhor qualidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para a restauração rápida, snack-bares, food trucks e restaurantes que necessitam de uma solução compacta e eficiente para fritar. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para porções médias, garantindo agilidade no serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, sendo um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica
Capacidade	10 Litros
Dimensões (LPA)	325x500x415 mm
Termóstato	Regulável de 50-180°C
Segurança	Termóstato de segurança com rearme manual; Sistema de segurança total
Estrutura	Aço Inoxidável
Resistências	Protegidas em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Drenagem de Óleo	Torneira com dispositivo de segurança
Limpeza	Cabeçote amovível
Funcionalidade Extra	Cuba com "zona fria" para maior tempo útil do óleo

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da "zona fria" nesta fryer?

A "zona fria" acumula resíduos alimentares no fundo da cuba, abaixo das resistências. Isso impede que os resíduos queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo o sabor dos alimentos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a fritadeira foi pensada para uma limpeza fácil e rápida. O cabeçote é amovível e a torneira de drenagem com segurança permite esvaziar o óleo de forma controlada.

Posso controlar a temperatura de fritura?

Com certeza. O termostato regulável permite ajustar a temperatura entre 50°C e 180°C, assegurando a fritura ideal para diferentes tipos de alimentos.

Que tipo de estabelecimento beneficia mais desta fritadeira?

É uma solução versátil, ideal para qualquer cozinha profissional de pequeno a médio porte, como restaurantes, snack-bares e food trucks que procuram um equipamento robusto e eficiente.

A fritadeira possui algum sistema de segurança?

Sim, inclui um termostato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção das resistências em aço inoxidável, garantindo um funcionamento seguro em ambientes de alta exigência.