

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Industrial Dupla 5+5L

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.086.3010	Modelo:	FF6+6 S V20
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	525 x 430 x 335 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	FF6+6 S V20

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada com 5+5L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Com "zona fria" e cabeçote amovível para limpeza fácil.

Descricao Completa

fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe o seu espaço profissional com esta fritadeira elétrica de bancada, concebida para responder às exigências de cozinhas com elevada produção. A sua dupla cuba, com capacidade de 5+5 litros, permite-lhe preparar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o tempo de confeção. O sistema de "zona fria" integrado em cada cuba prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais e garantindo uma fritura mais saudável. A cabeça amovível simplifica a limpeza diária, um fator crucial em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira profissional elétrica é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração. Desde pequenos snack-bars e cafés a restaurantes de média dimensão e cozinhas de hotelaria, a sua versatilidade e eficiência tornam-na indispensável. É perfeita para confeccionar batatas fritas, rissóis, croquetes, chamuças, pastéis de bacalhau e outros fritos, garantindo sempre resultados crocantes e saborosos. A robustez da construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, ideal para ambientes de cozinha exigentes.

Características Técnicas

Cabeçote	Amovível (fácil limpeza)
Cuba	Com "zona fria" (maior tempo útil do óleo)
Termóstato	Regulável (50-180°C)
Segurança	Termóstato de segurança com rearme manual
Proteção	Sistema de segurança total
Estrutura	Aço Inoxidável
Resistências	Sistema de proteção em aço inox
Controlo	Interruptor e contactor

Dimensões (LPA)

525x430x335 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da "zona fria" nas cubas desta fritadeira?

A "zona fria" na cuba ajuda a manter os resíduos alimentares no fundo, onde a temperatura é mais baixa. Isso evita que queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua durabilidade e mantendo o sabor dos alimentos fritos.

2. É fácil limpar esta fritadeira após a utilização?

Sim, a fritadeira foi concebida para uma limpeza rápida e eficiente. O cabeçote é totalmente amovível, permitindo acesso fácil à cuba e a todos os componentes internos para uma higienização completa sem complicações.

3. Que tipo de estabelecimentos beneficiam com esta fritadeira?

Esta fritadeira é ideal para qualquer estabelecimento de restauração que necessite de fritar alimentos com regularidade, como restaurantes, snack-bares, food trucks, e cantinas. A capacidade de 5+5L é versátil para uma produção média.

4. Esta fritadeira possui mecanismos de segurança?

Sim, o equipamento integra um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção total. Estas características garantem a interrupção do funcionamento em caso de sobreaquecimento, prevenindo acidentes e avarias.

5. A estrutura em aço inoxidável garante maior durabilidade?

Com certeza. A construção em aço inoxidável confere à fritadeira uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário. Este material é fácil de limpar e mantém a sua aparência profissional mesmo após anos de uso intensivo na sua cozinha.