

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 Dupla 5+5L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS2.0.086.3000 | Modelo: | FF6+6 V20 |
| Marca: | Fiamma | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 525 x 430 x 335 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | Fiamma |
| Modelo | FF6+6 V20 |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com dupla cuba de 5+5L. Cabeçote amovível para limpeza fácil e zona fria para maior durabilidade do óleo.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial oferece um desempenho fiável e robusto. O seu cabeçote amovível simplifica significativamente os processos de limpeza, garantindo a higiene necessária em ambientes de restauração. A incorporação da "zona fria" no fundo da cuba prolonga a vida útil do óleo, resultando em menor consumo e maior poupança para o seu negócio.

Equipada com um termóstato regulável de 50 a 180 °C, esta unidade adapta-se a diversas necessidades culinárias, desde batatas fritas crocantes a tempuras delicadas. A inclusão de um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção total assegura a máxima segurança durante a operação, protegendo tanto o equipamento quanto os utilizadores. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais para o uso intenso diário.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, snack-bares e cafetarias que necessitam de um aparelho versátil para confeção de alimentos fritos. A sua capacidade dupla permite a preparação simultânea de diferentes produtos ou grandes quantidades, otimizando o serviço em períodos de maior afluência. É uma solução eficiente para qualquer cozinha que valorize a qualidade, segurança e durabilidade.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------------|--------------|
| Capacidade | 5 + 5 litros |
| Tipo de Instalação | Bancada |
| Cabeçote | Amovível |
| Zona Fria na Cuba | Sim |
| Intervalo de Temperatura | 50-180°C |

| Característica | Detalhe |
|---------------------------|-------------------|
| Termóstato de Segurança | Com rearme manual |
| Sistema de Segurança | Total |
| Material da Estrutura | Aço inoxidável |
| Proteção das Resistências | Aço inoxidável |
| Dimensões (LPA) | 525x430x335 mm |

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total deste equipamento?

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 5 litros, totalizando 10 litros de capacidade, ideal para satisfazer a procura em cozinhas movimentadas.

2. De que forma o cabeçote amovível beneficia a utilização?

O cabeçote amovível permite uma limpeza rápida e eficaz do equipamento, facilitando a manutenção diária e contribuindo para a higiene e durabilidade do aparelho.

3. O que é a "zona fria" e qual a sua importância?

A "zona fria" é uma área no fundo da cuba onde os resíduos alimentares se depositam, evitando que queimem e estraguem o óleo. Isso prolonga o tempo de uso do óleo, resultando em menor necessidade de substituição e conseqüente poupança.

4. Este equipamento é seguro para uso profissional?

Sim, o aparelho está equipado com um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção total, garantindo a máxima segurança durante a sua operação em ambientes de cozinha profissional.

5. Quais são as dimensões deste modelo?

As dimensões totais do aparelho (Largura x Profundidade x Altura) são 525x430x335 mm, sendo compacto o suficiente para bancadas em espaços de trabalho otimizados.