

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica de Bancada Dupla 8+8L

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.088.3010	Modelo:	FF10+10 S V20
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	525 x 475 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	FF10+10 S V20

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional, dupla 8+8L, com cabeçote amovível e zona fria para fritura eficiente e segura em cozinhas industriais.

Descricao Completa

Fritadeira elétrica profissional — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para a confeção de alimentos fritos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente exigente como o da hotelaria.

O inovador sistema de cabeçote amovível simplifica drasticamente a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa. A presença de uma zona fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas e uma fritura sempre de alta qualidade. Com um controlo de temperatura preciso através de termóstato regulável de 50-180°C e um termóstato de segurança manual, a segurança operacional é uma prioridade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bars a cantinas e serviços de catering, onde a procura por alimentos fritos é constante. A sua capacidade dupla permite a preparação simultânea de diferentes produtos ou grandes volumes, aumentando a produtividade durante os períodos de maior afluência. É uma frigideira industrial elétrica versátil, perfeita para batatas fritas, rissóis, croquetes, churros e muito mais. A torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo oferece uma gestão de resíduos eficiente e higiénica.

Características Técnicas

Funcionamento	Elétrico
Capacidade	8 + 8 Litros
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LPA)	525x475x375 mm
Termóstato Regulável	50-180°C

Termóstato de Segurança	Com rearme manual
Sistema de Drenagem	Torneira com dispositivo de segurança
Outras Características	Cabeçote amovível, Cuba com "zona fria", Sistema de proteção das resistências

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total desta fritadeira profissional?

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com uma capacidade de 8 litros, totalizando 16 litros de capacidade para fritura.

2. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pelo cabeçote amovível e pela torneira de drenagem de óleo com dispositivo de segurança, permitindo uma higienização rápida e eficaz.

3. Que tipo de produtos posso fritar nesta máquina?

É adequada para fritar uma vasta gama de alimentos, como batatas fritas, croquetes, rissóis, frango frito e outros produtos que exigem fritura por imersão.

4. Qual a importância da "zona fria" na cuba?

A "zona fria" evita que os resíduos de alimentos que se depositam no fundo do tanque queimem, prolongando a qualidade e a vida útil do óleo de fritura.

5. O equipamento dispõe de mecanismos de segurança?

Sim, inclui um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção das resistências em aço inoxidável para garantir a máxima segurança durante o uso.