

# 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 de Bancada 8+8L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.088.3000	<b>Modelo:</b>	FF10+10 V20
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	FF10+10 V20

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada de 8+8L em aço inox. Cabeçote amovível para limpeza fácil e zona fria para maior durabilidade do óleo.

## Descricao Completa

### fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica profissional foi concebida para cozinhas de alta exigência, oferecendo uma capacidade generosa de 8+8 litros e um design robusto para otimizar o fluxo de trabalho. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente comercial dinâmico. O cabeçote amovível simplifica as tarefas de manutenção, tornando a higienização rápida e eficiente. Com um preciso termóstato regulável, pode controlar a temperatura do óleo entre 50-180°C, assegurando a fritura perfeita dos alimentos. A inclusão de uma "zona fria" nas cubas prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais do seu negócio e garantindo a qualidade final dos seus pratos. Além disso, a torneira com dispositivo de segurança facilita a drenagem do óleo de forma segura.

### Aplicações Profissionais

Um equipamento essencial para restaurantes, take-aways, snack-bares e qualquer cozinha comercial que procure eficiência e fiabilidade na confeção de fritos. A capacidade dupla permite preparar grandes volumes de alimentos em simultâneo, ideal para momentos de pico de serviço. Quer esteja a preparar batatas fritas estaladiças, tempura, ou outros petiscos fritos, o seu desempenho irá satisfazer as necessidades mais exigentes da restauração, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A segurança operacional é reforçada pelo termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção das resistências em aço inoxidável, proporcionando tranquilidade à sua equipa.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	8 + 8 Litros
<b>Dimensões (LPA)</b>	525x475x375 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Faixa de Temperatura</b>	50-180°C
<b>Termóstato de Segurança</b>	Com Rearme Manual

<b>Drenagem de Óleo</b>	Torneira com Dispositivo de Segurança
<b>Cabeçote</b>	Amovível
<b>Zona Fria</b>	Sim

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?**

A "zona fria" na cuba ajuda a prolongar a vida útil do óleo, ao evitar que resíduos de alimentos no fundo da cuba queimem, mantendo o óleo mais limpo por mais tempo e melhorando a qualidade dos fritos.

### **É fácil limpar o equipamento após a utilização?**

Sim, o cabeçote amovível permite uma limpeza rápida e completa das cubas e resistências, facilitando a manutenção e garantindo a higiene do aparelho.

### **Onde posso utilizar esta fritadeira elétrica?**

Esta fritadeira é ideal para qualquer estabelecimento de restauração, como restaurantes, snack-bars, food trucks ou cantinas, onde a necessidade de fritos é constante e exige um equipamento robusto e eficiente.

### **Qual o tipo de segurança que a fritadeira oferece?**

Dispõe de um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção das resistências em aço inoxidável, assegurando um funcionamento seguro e prevenindo acidentes.

### **Qual a importância do termóstato regulável?**

O termóstato regulável permite controlar a temperatura do óleo de forma precisa entre 50-180°C, essencial para cozinhar diferentes tipos de alimentos à temperatura ideal, garantindo resultados crocantes por fora e tenros por dentro.