

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 8+8L

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	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

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

Drenagem de Óleo	Torneira com Dispositivo de Segurança
Cabeçote	Amovível
Zona Fria	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.