

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 - Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.090.3000	Modelo:	FF10+10 TR V20
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	FF10+10 TR V20

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada 8+8L em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Termóstato regulável e zona fria para maior durabilidade do óleo.

Descricao Completa

Para estabelecimentos de restauração que procuram eficiência e durabilidade, esta unidade de cocção é a escolha ideal. Com dois cestos e duas cubas independentes, permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A conceção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e facilidade de manutenção, enquanto a zona fria contribui para a longevidade do óleo, reduzindo custos operacionais. Controle a temperatura com precisão entre 50-180°C, garantindo resultados perfeitos para cada crocante.

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- **Cabeçote amovível:** Proporciona uma limpeza rápida e descomplicada, crucial para a higiene profissional.
- **Cuba com "zona fria":** Aumenta significativamente a vida útil do óleo, resultando em poupanças consideráveis para o seu negócio.
- **Termóstato regulável (50-180°C):** Permite um controlo preciso da temperatura de fritura para diversos alimentos.
- **Termóstato de segurança:** Com rearme manual, garante a máxima segurança em todas as operações.
- **Drenagem segura:** Torneira incorporada com dispositivo de segurança para uma remoção do óleo sem riscos.
- **Construção em aço inoxidável:** Garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para uma ampla gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas e food trucks. A sua versatilidade permite preparar uma vasta seleção de pratos fritos, desde batatas a peixe, passando por salgados e muito mais, com qualidade consistente e em grande volume.

Permite otimizar a fritura na sua cozinha, garantindo que os alimentos são confecionados de forma eficiente e segura, satisfazendo as exigências de qualquer ambiente de restauração.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba:	2 x 8 litros
Faixa de Temperatura:	50-180°C
Material da Estrutura:	Aço Inoxidável
Segurança:	Termóstato de segurança com rearme manual, torneira para drenagem com dispositivo de segurança
Zonas Frias:	Sim, em ambas as cubas
Cabeçote:	Amovível

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira é mais indicada?

Esta fritadeira é ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de fritar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e segura.

Como o sistema de zona fria beneficia a minha operação?

A zona fria nas cubas impede que pequenos resíduos de alimentos queimem no fundo, prolongando a vida útil do óleo de fritura e garantindo um sabor mais limpo nos alimentos.

É fácil limpar esta fritadeira industrial?

Sim, o cabeçote amovível foi concebido para uma limpeza rápida e eficiente, otimizando o tempo da sua equipa e mantendo os padrões de higiene.

Qual a faixa de temperatura que posso utilizar para fritar?

A fritadeira permite regular a temperatura entre 50º e 180ºC, o que a torna versátil para confeccionar uma grande variedade de alimentos, desde os mais delicados aos que requerem maior calor.

Esta fritadeira de bancada oferece alguma característica de segurança?

Sim, está equipada com um termóstato de segurança de rearme manual e uma torneira de drenagem com dispositivo de segurança, para garantir operações seguras e fiáveis na sua cozinha.