

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla 10+10L de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.092.3000	Modelo:	FF15+15 TR V20
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	FF15+15 TR V20

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada de 10+10 litros. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo eficiência, segurança e fácil limpeza.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação de grandes volumes de alimentos fritos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente de restauração exigente. O design inteligente com duas cubas de 10 litros cada, permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A funcionalidade de zona fria em cada cuba prolonga significativamente a vida útil do óleo, resultando em menor consumo e maior economia operacional.

A segurança é uma prioridade, por isso este equipamento de confeção integra um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção total. O cabeçote amovível simplifica a limpeza diária, um fator crucial para manter os padrões de higiene. Além disso, a torneira de drenagem com dispositivo de segurança facilita a remoção do óleo usado, tornando o processo rápido e seguro para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta poderosa fritadeira de dupla cuba é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a snack-bares e hotéis. É perfeita para cozinhar batatas fritas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros petiscos, garantindo sempre resultados crocantes e dourados. A sua capacidade de resposta a picos de procura faz dela um investimento inteligente para qualquer negócio que necessite de agilidade e volume na fritura diária. Com a sua construção sólida e funcionalidades de segurança, é uma adição valiosa a qualquer cozinha com ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	653x500x415 mm
Gama de Temperatura	50-180°C
Capacidade das Cubas	2 x 10 litros

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Cabeçote	Amovível para limpeza fácil
Zona Fria	Sim, para maior vida útil do óleo
Termóstato de Segurança	Sim, com rearme manual
Drenagem de Óleo	Torneira com dispositivo de segurança
Proteção das Resistências	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Este equipamento possui duas cubas separadas, cada uma com uma capacidade de 10 litros, totalizando 20 litros de óleo, ideal para frituras simultâneas.

É fácil limpar esta fritadeira industrial?

Sim, o design inclui um cabeçote amovível, o que significa que pode remover facilmente a parte superior para uma limpeza rápida e conveniente das cubas.

Quais os benefícios da zona fria na cuba?

A "zona fria" existente no fundo das cubas ajuda a evitar que os resíduos alimentares queimem e se misturem com o óleo, prolongando significativamente a sua qualidade e tempo de utilização.

Este equipamento tem algum sistema de segurança?

Sim, a fritadeira está equipada com um termóstato regulável, um termóstato de segurança com rearme manual e um sistema de proteção de resistências em aço inoxidável, garantindo um funcionamento seguro.

Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira é mais indicada?

Esta fritadeira elétrica de bancada é altamente recomendada para restaurantes, cafeterias, snack-bars, estabelecimentos de restauração rápida e qualquer cozinha profissional que exija eficiência e durabilidade na confeção de produtos fritos.