

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fritadeira Elétrica Profissional 6 Litros – 265x420x290 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF-6L	Modelo:	EF-6L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	180 x 230 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF-6L
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19354

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	149,35 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 6 litros em aço inoxidável, ideal para frituras rápidas. Controlo preciso de temperatura e limpeza fácil. Dimensões: 265x420x290 mm.

Descricao Completa

Desenhada para cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica com 6 litros de capacidade é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e hotelaria. Construída em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo. A sua performance de aquecimento rápido e o controlo preciso da temperatura permitem confeccionar alimentos fritos de forma consistente e segura, sem comprometer a qualidade.

Equipamento compacto e eficiente, perfeito para bancadas de trabalho onde o espaço é um fator importante. A facilidade de limpeza é assegurada pelo tabuleiro de óleo amovível com cantos arredondados, que pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça. Com pés antiderrapantes e sistemas de segurança avançados, esta fritadeira profissional oferece uma experiência culinária superior e tranquila.

Fritadeira profissional — Fritadeira Compacta — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável de alta qualidade para máxima durabilidade e higiene.
- Termóstato de alta precisão que mantém a temperatura do óleo constante até 190°C.

- Potente aquecimento, alcançando rapidamente a temperatura de fritura ideal.
- Elemento de aquecimento removível que simplifica os procedimentos de limpeza do equipamento.
- Duplo sistema de segurança, incluindo termóstato de corte a 210°C e micro-interruptor na cabeça removível.
- Tabuleiro de óleo com cantos arredondados, facilitando a remoção de gordura e a higienização.
- Pés de borracha antiderrapantes que garantem estabilidade e segurança durante a utilização.
- Inclui tampa em aço inoxidável, protegendo o óleo e o interior quando não está em funcionamento.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de fritura é imprescindível em qualquer cozinha de restauração, desde pequenos cafés e food trucks até grandes restaurantes e refeitórios que necessitem de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de 6 litros é perfeita para preparar porções médias de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros, e outros petiscos, garantindo que os seus clientes desfrutam de alimentos sempre crocantes e saborosos. A versatilidade desta máquina torna-a numa adição valiosa para qualquer negócio que priorize a eficiência e a qualidade na confeção de fritos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Óleo	6 Litros
Potência	3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Cesto (LxPxA)	180x230x100 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	265x420x290 mm
Material	Aço Inoxidável
Temperatura Máxima	190°C

Perguntas Frequentes

Esta fritadeira é adequada para uso em restaurantes de grande volume de clientes?

Com uma capacidade de 6 litros e aquecimento rápido, esta fritadeira é mais indicada para cozinhas de volume médio a baixo, como snack-bares, cafés e pequenos restaurantes onde é

necessário um equipamento ágil e eficiente para fritar diversos alimentos.

Quais são os principais benefícios do aço inoxidável na construção desta fritadeira?

O aço inoxidável garante uma excepcional resistência à corrosão e à oxidação, prolongando a vida útil do equipamento. Além disso, facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene exigidas na restauração profissional.

Como funciona o sistema de controlo de temperatura?

A fritadeira possui um termostato altamente sensível que permite regular e manter a temperatura do óleo constante até 190°C. Este controlo preciso é crucial para garantir a qualidade e a segurança na confeção dos alimentos fritos.

É segura de utilizar, especialmente em cozinhas movimentadas?

Sim, a segurança é uma prioridade. Esta fritadeira está equipada com um termostato de segurança que corta a energia a 210°C, com rearme manual, e um micro-interruptor que desliga o elemento de aquecimento quando a cabeça é removida.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção diária desta fritadeira?

A limpeza é simplificada graças ao tabuleiro de óleo amovível com cantos arredondados, que pode ser facilmente lavado. O elemento de aquecimento em aço inoxidável blindado também é de fácil acesso para higienização.