

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional 10L com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF-101V	Modelo:	EF-101V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	200 x 220 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF-101V
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19362

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	246,17 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10 litros com torneira para drenagem, construção em aço inoxidável e termóstato de segurança.

Descricao Completa

Explore a eficiência da nossa Fritadeira Elétrica Profissional de 10 litros, um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial moderna. Concebida para otimizar a preparação de alimentos fritos em grandes volumes, esta fritadeira industrial combina performance superior, segurança e durabilidade, garantindo resultados crocantes e um sabor inigualável em cada dose. A sua estrutura em aço inoxidável assegura uma resistência exemplar à corrosão e facilita a manutenção, tornando-a um investimento inteligente para estabelecimentos de restauração.

Fritadeira Elétrica 10L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termóstato de alta sensibilidade mantém o óleo na temperatura ideal até 190 °C, assegurando frituras uniformes e prolongando a vida útil do óleo.
- **Segurança Avançada:** Equipada com termóstato de segurança que corta a energia a 210 °C e microinterruptor que desativa a resistência ao remover a cabeça, oferecendo máxima proteção ao utilizador.
- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável com alta potência permitem atingir rapidamente a temperatura de trabalho, otimizando o tempo de confeção.

- **Drenagem Fácil e Higiênica:** A torneira integrada e o tabuleiro de óleo com cantos arredondados simplificam a drenagem e a limpeza, promovendo a higiene na cozinha.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta fritadeira resiste ao uso intensivo e garante uma longa durabilidade.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica é ideal para uso em restaurantes, snack-bares, cantinas e hotelaria, onde a demanda por alimentos fritos é constante. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para preparar batatas fritas, rissóis, salgados e outros pratos que exigem fritura por imersão, garantindo um desempenho consistente mesmo nos períodos de maior afluência. A facilidade de limpeza e a segurança operacional tornam-na a escolha preferida para chefes e gestores que procuram fiabilidade e eficiência na sua equipa de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Óleo	8 litros
Potência	3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Cesto (CxLxA)	200x220x100 mm
Dimensões do Equipamento (CxLxA)	280x470x345 mm
Material	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato até 190°C
Termóstato de Segurança	Com corte a 210°C (rearme manual)
Microinterruptor de Segurança	Sim
Torneira de Drenagem	Integrada
Pés	Borracha antiderrapante
Tampa	Aço inoxidável incluída

Perguntas Frequentes

1. **Qual a capacidade real em litros de óleo que esta fritadeira comporta?**
Esta fritadeira elétrica foi concebida para operar com uma capacidade ideal de 8 litros de óleo, o que permite uma fritura eficaz e segura para diversos tipos de alimentos.
2. **É fácil realizar a limpeza e a manutenção regular do equipamento?**
Sim, a limpeza é bastante simplificada graças ao tabuleiro de óleo fixo com cantos arredondados e à torneira integrada, que facilita a drenagem rápida e higiénica do óleo usado.
3. **Que medidas de segurança estão incluídas para prevenir acidentes durante a utilização?**
O equipamento possui um termóstato de segurança que desliga automaticamente a fritadeira a

210°C, com rearme manual, e um microinterruptor que para a resistência quando a cabeça é retirada, evitando riscos.

4. Posso utilizar esta fritadeira em qualquer tipo de estabelecimento de restauração?

Sim, esta fritadeira foi desenvolvida para uso profissional em ambientes exigentes, sendo ideal para restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha que necessite de um equipamento robusto e eficiente.

5. O que garante um aquecimento rápido e uma temperatura constante?

Os elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável de alto desempenho asseguram que a fritadeira atinja rapidamente a temperatura de trabalho e a mantenha constante, para resultados culinários de excelência.