

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 14 Litros c/ Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF-161VC	Modelo:	EF-161VC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	230 x 250 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF-161VC
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19370

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	510,88 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 14 litros com móvel, ideal para restaurantes e bares. Capacidade de 12L, 5,0 kW, drena o óleo por torneira.

Descrição Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta duradoura máquina de fritar, concebida para um desempenho excecional em restaurantes, bares e estabelecimentos similares. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura resistência à corrosão, prolongando a vida útil do aparelho mesmo em ambientes de utilização intensiva. Obtenha resultados de fritura consistentes e de alta qualidade, que irão deliciar os seus clientes e otimizar as operações da sua cozinha. Um equipamento indispensável para qualquer negócio de restauração que procure eficiência e fiabilidade.

A segurança é uma prioridade, por isso esta *deep fryer* incorpora um termóstato de segurança com corte automático e rearme manual, além de um micro-interruptor que desliga o aquecimento ao remover a cabeça. O óleo é drenado de forma prática e rápida através de uma torneira integrada, prevenindo derrames e facilitando a higiene. Com pés reguláveis em altura, permite um ajuste perfeito ao ambiente da sua cozinha, garantindo estabilidade e conforto no trabalho diário.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica de 14 litros com móvel é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, pubs, e qualquer negócio de restauração que exija um equipamento de fritura robusto e eficiente. A sua capacidade generosa e elevada potência permitem preparar grandes quantidades de alimentos fritos, desde batatas a qualquer tipo de salgados, respondendo às exigências de um serviço contínuo e com alto volume de clientes. Invista numa *fryer* que suporta o ritmo acelerado das cozinhas modernas e mantém a qualidade dos seus pratos.

Características Técnicas

Capacidade de Óleo	12 litros
Potência	5,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Cesto (LxPxA)	230x250x100 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	360x530x910 mm
Material	Aço Inoxidável
Termóstato	Regulável até 190°C, com termóstato de segurança a 210°C
Drenagem de Óleo	Torneira integrada na base
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Acessórios Incluídos	Tampa em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de óleo recomendada para esta fritadeira elétrica?

A capacidade máxima de óleo é de 12 litros, garantindo espaço suficiente para uma fritura eficaz e segura, sem comprometer a qualidade dos seus alimentos.

É fácil limpar esta fritadeira após a utilização intensa em restaurantes?

Sim, a limpeza é simplificada graças ao tabuleiro de óleo fixo com cantos arredondados e à torneira de drenagem integrada, que permite esvaziar o óleo de forma rápida e higiénica.

Que medidas de segurança possui este equipamento para ambientes profissionais?

Para assegurar a máxima segurança, a fritadeira está equipada com um termóstato de segurança que corta a energia a 210°C e um micro-interruptor que desativa o aquecimento quando a cabeça é removida, prevenindo acidentes.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de produção?

Sim, com uma potência de 5,0 kW e elementos de aquecimento blindados, esta fritadeira industrial atinge rapidamente a temperatura ideal de trabalho, sendo perfeita para operações de alta demanda em cozinhas comerciais.

Posso ajustar a altura da fritadeira para se adequar à minha bancada de trabalho?

Absolutamente. A fritadeira possui pés em aço inoxidável com regulação em altura, permitindo-lhe adaptar o equipamento à ergonomia da sua cozinha para maior conforto e eficiência na utilização.