

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 Dupla 14+14L com Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF-162VC	Modelo:	EF-162VC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	230 x 250 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF-162VC
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19372

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	979,53 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 14+14 litros com móvel, em aço inoxidável. Ideal para restauração, possui controlo preciso de temperatura e múltiplos sistemas de segurança.

Descrição Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da cozinha profissional, esta cuba de fritura elétrica de 14+14 litros oferece um desempenho excecional e fiabilidade. Fabricada em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e elevada resistência à corrosão, sendo ideal para restaurantes e bares que procuram otimizar o processo de fritura e oferecer experiências gastronómicas memoráveis. O controlo preciso da temperatura, aliado a múltiplas funcionalidades de segurança, assegura uma operação eficiente e sem preocupações.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira automática é uma solução versátil para qualquer estabelecimento que necessite de uma cozedura rápida e de alta qualidade. É particularmente adequada para a confeção de grandes volumes de fritos, desde batatas a outros petiscos, garantindo resultados consistentes e crocantes. A facilidade de limpeza e drenagem do óleo torna-a uma mais-valia para cozinhas movimentadas, contribuindo para uma maior produtividade e higiene. Um equipamento indispensável para hotelaria

e restauração moderna.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de óleo	12 + 12 litros
Potência	5,00 + 5,00 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Cesto	230x250x100 mm (LxPxA)
Dimensões Totais	740x550x910 mm (LxPxA)
Material	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável até 190°C
Segurança	Termóstato de segurança com corte a 210°C e micro-interruptor de segurança
Aquecimento	Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável
Drenagem de Óleo	Torneira integrada na base do cárter
Pés	Pés em aço inoxidável com regulação em altura
Acessórios Incluídos	Tampa em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com uma capacidade de óleo de 12 litros, perfazendo um total de 24 litros para uma operação eficiente.

É fácil limpar esta fritadeira profissional?

Sim, o tabuleiro de óleo fixo possui cantos arredondados, o que torna a limpeza da fritadeira muito mais simples e rápida, essencial em ambientes de restauração.

Que tipo de segurança oferece este equipamento?

Este equipamento integra um termóstato de segurança que corta a 210°C, com rearme manual, e um micro-interruptor de segurança que desativa o aquecimento ao remover a cabeça, garantindo a proteção do utilizador.

A fritadeira atinge rapidamente a temperatura desejada?

Sim, os elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável de alto desempenho permitem que a fritadeira atinja a temperatura de trabalho ideal de forma célere e eficaz.

Este modelo é adequado para todos os tipos de estabelecimentos comerciais?

A sua construção em aço inoxidável e as características de segurança e eficiência tornam-na ideal para refeitórios, cafeterias e outros negócios do ramo alimentar que requerem um equipamento robusto e fiável.