

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Fritadeira Elétrica de Bancada 2 Cubas 12+12L Linha 700

Informações do Produto

SKU:	CHMFRE77T	Modelo:	MFRE77T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	53 kg	Dimensões:	280 x 340 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MFRE77T
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional com 2 cubas de 12+12 litros, 18 kW. Ideal para cozinhas de alto volume, garante fritura eficiente e segura.

Descricao Completa

fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar de bancada oferece um desempenho excecional com a sua dupla cuba, ideal para otimizar o processo de confeção. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os termostatos de segurança e regulação térmica asseguram a temperatura ideal do óleo e a segurança operacional.

A superfície de trabalho, com 1 mm de espessura, proporciona uma base sólida e resistente para o uso diário intenso, e o alinhamento dos elementos com tapajuntas facilita a instalação e a limpeza. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, adaptando-se a diversos tipos de estabelecimentos, desde restaurantes a snack-bares, que procuram um aparelho de elevado rendimento e fiabilidade.

O sistema de drenagem de óleo, prático e seguro, com depósito de recolha em aço inoxidável e filtro incluído, simplifica as operações de limpeza e manutenção no fim do serviço. Este equipamento representa um investimento inteligente para qualquer negócio que vise eficiência e qualidade na preparação de alimentos fritos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento elétrico é a solução robusta para qualquer cozinha profissional, garantindo resultados de fritura consistentes e de alta qualidade. Perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um aparelho fiável para gerir grandes volumes de produção. A sua capacidade dupla permite a fritura simultânea de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando o tempo de serviço. É uma adição valiosa para qualquer ambiente onde a rapidez e a eficiência são cruciais para o sucesso da ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Bancada
Capacidade Cubas	12 + 12 litros
Potência total	18 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba	280x340x200h mm
Dimensões Globais	700x714x250h mm
Peso	53 kg
Construção	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Segurança	Termostato de segurança e regulação termostática
Drenagem de Óleo	Com depósito de recolha e filtro
Resistências	Elétricas blindadas em aço inoxidável AISI 304

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta fritadeira?

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos de restauração como restaurantes, hotéis e snack-bares, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a fritura de grandes volumes de alimentos, garantindo consistência e qualidade.

Qual a vantagem de ter duas cubas de fritura?

As duas cubas independentes permitem fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem misturar sabores, como batatas fritas e peixe. Isto otimiza o tempo de preparação e melhora a eficiência da cozinha.

Como é efetuada a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pelas cubas moldadas com esquinas arredondadas e pela construção em aço inoxidável. O sistema de drenagem de óleo com depósito de recolha e filtro torna a remoção do óleo usado simples e higiénica.

Este equipamento possui sistemas de segurança?

Sim, está equipado com um termostato de segurança e um sistema de regulação termostática da temperatura do óleo, garantindo que o óleo é mantido dentro dos parâmetros seguros e evitando o superaquecimento.

Qual a importância da construção em aço inoxidável?

A construção em aço inoxidável AISI 304 18/10 confere ao equipamento uma elevada resistência à corrosão e uma durabilidade excepcional. Além disso, facilita a limpeza e cumpre com as normas de higiene exigidas em ambientes profissionais.