

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 rápido
ao produto

Fritadeira Industrial Elétrica de 20+20 Litros com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	CHEF25+25S	Modelo:	EF25+25S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	275 x 430 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EF25+25S
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 20+20 litros com armário, ideal para restaurantes e take-aways. Aço inoxidável, 24 kW, trifásica.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Stand Alone — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta excepcional fritadeira elétrica, concebida para responder às exigências de estabelecimentos de restauração com elevado volume de trabalho. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a dupla cuba de 20 litros permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de serviço. Concebida para proporcionar um desempenho estável e eficaz, esta unidade autoportante é uma adição robusta e fiável para qualquer ambiente de confeção exigente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios de hotelaria, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas e take-aways que necessitem de uma solução de fritura de grande capacidade. A possibilidade de ajustar a temperatura com precisão e a presença de uma zona fria para resíduos tornam-na perfeita para preparar batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, mantendo a qualidade do óleo por mais tempo. Contribui para a eficiência operacional na sua cozinha, permitindo um serviço rápido e constante durante os períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	2 x 18-20 Litros

Característica	Detalhe
Potência das Resistências	2 x 12,0 kW
Potência Total	24,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba	275x430x290h mm
Dimensões do Equipamento	750x755x845-985h mm
Peso	60 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Cestos	Aço cromado com cabo atérmico
Zona Fria	Sim, para depósito de resíduos
Controlo de Temperatura	Termostato de regulação e de segurança

Perguntas Frequentes

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

Sim, com duas cubas de 20 litros e uma potência total de 24 kW, esta fritadeira industrial elétrica foi concebida para suportar a procura de cozinhas com alto volume de trabalho, garantindo eficiência e rapidez na preparação.

Como é que a zona fria contribui para a qualidade da fritura?

A zona fria no fundo da cuba permite que os resíduos alimentares se depositem sem queimar, prolongando a vida útil do óleo de fritura e mantendo o sabor e a qualidade dos alimentos fritos.

Quais são as vantagens do corpo em aço inoxidável?

O corpo em aço inoxidável oferece uma durabilidade superior, resistência à corrosão e uma limpeza fácil, o que é essencial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e prolongar a vida útil do equipamento.

A Fritadeira Elétrica de 20+20 Litros possui termostatos de segurança?

Sim, este modelo inclui tanto um termostato para a regulação da temperatura desejada quanto um termostato de segurança, assegurando o funcionamento correto e prevenindo o sobreaquecimento.

Os cestos de fritura são fáceis de manusear?

Os cestos são fabricados em aço cromado e equipados com um cabo atérmico, pensado para um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização intensa.