

# 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 Industrial Elétrica de Pé 14+14L 18 kW

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHEF12+12S | Modelo:    | EF12+12S           |
| Marca: | CLIMA      | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 55 kg      | Dimensões: | 275 x 330 x 290 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |          |
|----------------|----------|
| Marca          | CLIMA    |
| Modelo         | EF12+12S |
| Capacidade (L) | 11–15 L  |
| Energia        | Elétrico |
| Instalação     | De Chão  |

|          |                |
|----------|----------------|
| Linha    | 900            |
| Potência | Mais de 15 kW  |
| Tensão   | 400V Trifásico |
| Tipo     | Fritadeira     |

## Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de pé com cubas duplas de 14L cada. Potência total de 18 kW, estrutura em inox e termostatos de segurança.

## Descricao Completa

### fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial elétrica de grande capacidade é a solução ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção. A sua estrutura autoportante e cubas duplas permitem uma fritura eficiente e simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza.

As duas cubas da fritadeira, com capacidade de 12-14 litros cada, são perfeitamente adequadas para uma operação contínua. Cada unidade possui resistências elétricas independentes que proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, essencial para manter a temperatura ideal do óleo e fritar grandes quantidades de forma eficaz. Além disso, os termostatos de regulação e segurança independentes oferecem um controlo preciso e maior segurança operacional.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura profissional é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um desempenho robusto e fiável. A sua versatilidade permite preparar desde batatas fritas crocantes até peixe frito, croquetes e outros petiscos, com a máxima eficiência. A área fria nas cubas ajuda a prolongar a vida útil do óleo, reduzindo a frequência das trocas e contribuindo para a economia operacional do seu negócio.

Perfeita para operações de elevado rendimento, a fritadeira foi pensada para otimizar o espaço na sua cozinha e integrar-se sem problemas com outros equipamentos. A facilidade de uso e a manutenção simplificada fazem dela uma escolha inteligente para qualquer chef ou gestor de

cozinha que ambicione produtividade e excelência na confecção de fritos.

### Características Técnicas

| Característica        | Detalhe                                           |
|-----------------------|---------------------------------------------------|
| Modelo                | EF12+12S STAND ALONE                              |
| Tipo                  | Fritadeira Industrial Elétrica com Móvel          |
| Material Superior     | Aço inoxidável                                    |
| Material Cestos       | Cromado, com mango atérmico                       |
| Capacidade por Cuba   | 12-14 litros                                      |
| Potência Resistências | 9,0 + 9,0 kW                                      |
| Potência Total        | 18,0 kW                                           |
| Voltagem              | 400 V (trifásica)                                 |
| Dimensões Cuba        | 275x330x290h mm                                   |
| Dimensões Totais      | 750x655x845-985h mm                               |
| Peso                  | 55 kg                                             |
| Controlo Temperatura  | Termostato de regulação e termostato de segurança |
| Zona Fria             | Sim (para depósito de resíduos)                   |

### Perguntas Frequentes

#### Qual a capacidade total de óleo da fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 12 a 14 litros de óleo, totalizando entre 24 a 28 litros, dependendo da necessidade de uso e do tipo de alimento.

#### É fácil limpar o equipamento e as cubas?

Sim, a fritadeira é fabricada com a parte superior em aço inoxidável e tem cubas com uma ampla zona fria para a sedimentação de resíduos, facilitando significativamente a limpeza.

#### Posso controlar as temperaturas das cubas de forma independente?

Sim, ambas as cubas estão equipadas com termostatos de regulação de temperatura independentes, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos.

**Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

Este modelo é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que requeira uma solução de fritura de alta capacidade e desempenho fiável.

**O que significa a presença de um termostato de segurança?**

O termostato de segurança é uma característica crucial que previne o sobreaquecimento, desligando o aparelho automaticamente se a temperatura exceder os limites seguros, garantindo a proteção do equipamento e do utilizador.