

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial Elétrica Magistra Linha 700 13L

Informações do Produto

SKU:	CHMFRE74A	Modelo:	MFRE74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	53 kg	Dimensões:	280 x 340 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MFRE74A
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 13 litros e 9 kW, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, fácil limpeza e controlo preciso de temperatura. Equipada com termostato de segurança. Perfeita para restaurantes e snack-bares.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira elétrica de alta capacidade é a solução ideal para cozinhas profissionais e restaurantes que exigem desempenho e durabilidade. Concebida para otimizar os processos de confeção, garante frituras perfeitas com controlo preciso da temperatura. A sua construção robusta em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. A ampla área frontal e o sistema de drenagem de óleo com filtro de aço inoxidável simplificam a operação diária, proporcionando segurança e eficiência. As resistências elétricas blindadas são rebatíveis, facilitando a higienização completa da cuba e prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução de fritura fiável e de alto rendimento. A sua capacidade de 13 litros e os 9 kW de potência asseguram uma resposta rápida às exigências de produção, mesmo em períodos de maior afluência. Este equipamento está integrado na Linha 700, ideal para compor um bloco de confeção harmonioso e funcional, otimizando o espaço e a eficiência da sua cozinha. O design pensado para a restauração profissional garante uma fácil adaptação a diferentes ambientes.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	13 litros
--------------------	-----------

Potência total	9,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da cuba	280x340x240h mm
Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	53 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para o meu negócio?

A capacidade de 13 litros é adequada para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, garantindo que pode servir os seus clientes sem interrupções e com qualidade.

Como é efetuada a limpeza e manutenção deste equipamento?

A fritadeira possui cubas em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados e resistências rebatíveis, facilitando a limpeza e desinfeção. O sistema de drenagem de óleo com filtro de aço inoxidável agiliza a manutenção diária.

Este modelo é seguro para uso profissional?

Sim, este equipamento está dotado de termostato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, assegurando que o óleo se mantém dentro dos parâmetros de segurança, evitando sobreaquecimentos e garantindo a proteção da sua equipa.

Posso integrar esta fritadeira com outros equipamentos de cozinha?

Com certeza. Este modelo faz parte da Linha 700, o que significa que pode ser combinado e alinhado com outros módulos da mesma linha, criando um bloco de confeção coeso e otimizado para o seu espaço de trabalho.

Quais os benefícios de uma fritadeira elétrica em comparação com as de gás?

As fritadeiras elétricas oferecem um controlo de temperatura mais preciso e uma recuperação de calor eficiente, o que se traduz em frituras mais consistentes e um menor consumo de energia a longo prazo. Além disso, as resistências blindadas e rebatíveis facilitam a limpeza.