

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Industrial 18L | Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRE94A	Modelo:	MFRE94A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	300 x 400 x 242 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRE94A
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

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

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial com 1 cuba de 18 litros e 16 kW de potência. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais que exigem alta performance e durabilidade.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Preparar alimentos fritos com eficiência e segurança é fundamental para qualquer cozinha profissional. Esta unidade de fritura elétrica de 1 cuba foi concebida para um desempenho superior, assegurando resultados crocantes e saborosos em cada utilização. O seu design robusto e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e facilitam a manutenção, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

A tecnologia avançada de aquecimento e controlo de temperatura permite manter o óleo na faixa ideal, o que é crucial para a qualidade dos pratos e para a segurança operacional. Além disso, a facilidade de drenagem do óleo após o serviço simplifica as operações de limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e produtivo. Esta máquina de fritar é a escolha acertada para otimizar os processos culinários na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta poderosa fritadeira de grande capacidade é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de serviço completo a snack-bares, cantinas e hotéis. É perfeita para cozinhar batatas fritas, rissóis, panados, tempuras e outros pratos que exijam fritura por imersão. A sua construção em aço inoxidável e a potência de aquecimento elevam o padrão de confeção em cozinhas com alto volume de produção, garantindo um serviço rápido e de excelência a clientes exigentes.

Características Técnicas

Tipo	Fritadeira Elétrica
Capacidade da Cuba	18 Litros
Potência Resistência	16,0 kW
Potência Total	16,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba	300x400x242h mm
Dimensões do Equipamento	400x900x850h mm
Peso	56 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de óleo desta fritadeira industrial?

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade para 18 litros de óleo, ideal para operações de fritura de médio a grande volume em cozinhas profissionais.

É fácil limpar esta fritadeira?

Sim, o design com cubas moldadas em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados, juntamente com o sistema de drenagem de óleo com depósito e filtro, torna a limpeza extremamente simples e eficiente.

Que tipo de resistência elétrica utiliza?

A fritadeira utiliza resistências elétricas blindadas em aço inoxidável AISI 304, localizadas internamente na cuba e facilmente rebatíveis para permitir uma limpeza completa.

Este equipamento possui termostato de segurança?

Sim, todos os modelos estão equipados com termostato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, garantindo que a temperatura se mantenha sempre dentro dos parâmetros de segurança.

Para que tipo de espaços profissionais esta fritadeira é mais indicada?

Devido às suas dimensões compactas, alta potência e capacidade de produção, este equipamento é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e snack-bares que procuram otimizar o espaço sem comprometer o desempenho na fritura de alimentos.