

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



Fritadeira Industrial Elétrica Dupla 7+7L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRE74A2V	Modelo:	MFRE74A2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	58 kg	Dimensões:	140 x 340 x 210 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRE74A2V
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

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

Descricao Resumida

Fritadeira industrial com 2 cubas de 7L, ideal para cozinhas profissionais. Aço inoxidável, drenagem de óleo segura e controlo termostático preciso.

Descricao Completa

Fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira elétrica com duas cubas de 7 litros oferece um desempenho otimizado para a confeção de alimentos fritos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, com cubas moldadas e cantos arredondados, assegura uma limpeza fácil e rápida, essencial para a manutenção dos mais altos padrões de higiene em qualquer estabelecimento.

O sistema de regulação e termostato de segurança do equipamento garante um controlo preciso da temperatura do óleo, prevenindo sobreaquecimentos e prolongando a vida útil do óleo. A vasta área frontal facilita a operação e a limpeza diária, enquanto o sistema de drenagem de óleo com depósito de recolha e filtro em aço inoxidável torna o processo seguro e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de ambientes de restauração, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e hotelaria. A capacidade de duas cubas permite a fritura simultânea de diferentes alimentos sem misturar sabores, aumentando a versatilidade da confeção e a eficiência do serviço. É a solução perfeita para cozinhas que necessitam de uma produção contínua e de alta qualidade de produtos fritos. A sua robustez, aliada à facilidade de manuseamento, fazem dela uma escolha inteligente para otimizar o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade por Cuba	7 + 7 Litros
Potência Total	10,5 kW (5,25 + 5,25 kW por cuba)
Tensão	400 V
Dimensões da Cuba (LxPxA)	140x340x210h mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	58 kg
Material da Bancada	Aço Inox AISI 18/10 de 1 mm
Segurança	Termostato de segurança e regulação termostática
Drenagem de Óleo	Sim, com depósito de recolha e filtro em aço inoxidável
Resistências	Elétricas blindadas em aço inoxidável AISI 304, rebatíveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira profissional?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade de 7 litros, totalizando 14 litros de óleo. Este dimensionamento é ideal para cozinhas de médio a grande volume de produção.

É fácil limpar as cubas da fritadeira?

Sim, as cubas são fabricadas em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados e fixadas à bancada por soldadura contínua, facilitando grandemente o processo de limpeza e desinfecção.

O equipamento possui algum sistema de segurança para a temperatura do óleo?

Sim, está equipado com um termostato de segurança e um sistema de regulação termostática da temperatura do óleo. Estes componentes garantem que a temperatura se mantenha dentro de parâmetros seguros, evitando riscos de sobreaquecimento.

Como é feito o escoamento do óleo usado?

O sistema de drenagem de óleo é simples e seguro, com um depósito de recolha integrado. Este depósito inclui um filtro em aço inoxidável para reter eventuais resíduos, tornando o processo mais higiénico.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alta demanda?

Sim, a sua potência de 10,5 kW e as duas cubas independentes permitem uma rápida recuperação da temperatura e a confeção eficiente de grandes volumes. É perfeitamente adequada para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que operam com horários alargados.