

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

Fritadeira Elétrica Industrial 14L Linha 700 EMPPLS7FE010D

Informações do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FE010D	Modelo:	EMPPLS7FE010D
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	130 x 250 x 110 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FE010D
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

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

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial em aço inoxidável, 14 litros, 10,5 kW. Controlo termostático 90-185°C e sistema de cabeça elevável para fácil limpeza.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta potente fritadeira comercial de 14 litros, ideal para restaurantes, snack-bares e qualquer negócio que exija um frito perfeito e consistente. Concebida para otimizar o desempenho na produção de grandes volumes, este equipamento garante eficiência e resultados culinários de excelência. A robustez da sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, elementos cruciais em ambientes de elevada exigência.

O aquecimento rápido proporcionado pelas resistências elétricas blindadas e o controlo termostático preciso permitem ajustar a temperatura entre 90 a 185°C. Este pormenor é vital para fritar diversos alimentos, desde batatas a rissóis. Além disso, a segurança é uma prioridade, incorporando um termostato de segurança e um sistema de cabeça elevável que facilita as operações de manutenção e sanidade.

Aplicações Profissionais

Esta cuba de fritura é a solução perfeita para cozinhas de restauração de média e grande dimensão que buscam otimizar o seu processo de fritura. Desde restaurantes com um fluxo constante de pedidos, a hotéis com serviço de quartos e buffets, passando por cantinas empresariais e estabelecimentos de take-away, esta unidade adapta-se a qualquer contexto que necessite de uma produção eficiente de alimentos fritos.

A versatilidade da fritadeira permite uma ampla gama de utilizações, desde a preparação de entradas crocantes a pratos principais fritos na perfeição. Graças à sua conceção focada na higiene e facilidade de esvaziamento através da torneira integrada, a gestão diária torna-se simples e rápida,

elevando os padrões operacionais da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de trabalho e painéis	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Sistema de cabeça	Elevável para limpeza
Controlo de temperatura	Termostático de 90 a 185°C e termostato de segurança
Cuba	Embutida, cantos arredondados, soldadura contínua
Esvaziamento de óleo	Torneira de esvaziamento
Cestos	2 cestos por cuba, em aço inoxidável
Capacidade	14 Litros
Potência	10,5 kW
Tensão	400 V
Dimensões Cesto (AxFxH)	130x250x110 mm
Peso	44 kg
Dimensões (AxFxH)	400x730x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta fritadeira elétrica?

Esta fritadeira tem uma capacidade generosa de 14 litros, o que a torna ideal para a produção de grandes volumes de alimentos fritos em cozinhas profissionais. Esta capacidade permite otimizar o tempo de confeção para um serviço eficiente.

É fácil de limpar?

Sim, a fritadeira foi concebida para uma limpeza fácil. Possui um sistema de cabeçal elétrico elevável e uma cuba embutida com cantos arredondados e soldadura contínua, minimizando o acumular de sujidade. Adicionalmente, possui uma torneira de esvaziamento para facilitar a remoção do óleo.

Quais os requisitos de energia para este equipamento?

Esta fritadeira funciona com uma tensão de 400 V e tem uma potência de 10,5 kW, sendo adequada para instalações elétricas industriais. É fundamental garantir que a sua cozinha possui a infraestrutura necessária para suportar estes requisitos.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Com certeza. O controlo termostático permite ajustar a temperatura entre 90 a 185°C, proporcionando versatilidade para fritar diferentes tipos de alimentos com precisão. Isso ajuda a conseguir a textura e o ponto de confeção ideais para cada prato.

É acompanhada de cestos?

Sim, esta fritadeira é fornecida com dois cestos por cuba, fabricados em aço inoxidável. Os cestos foram pensados para otimizar a fritura e facilitar a gestão dos alimentos durante o processo de confeção, garantindo um manuseamento seguro e prático.