

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 14+14L Linha 700 Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FE020D	Modelo:	EMPPLS7FE020D
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	70 kg	Dimensões:	130 x 250 x 110 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FE020D
Capacidade (L)	11-15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 14+14 litros, 2x 10,5kW, Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Cubas independentes e fácil limpeza.

Descricao Completa

fritadeira industrial — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma fritadeira de alto desempenho, ideal para estabelecimentos com grande volume de produção. Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas de hotelaria e restauração, garantindo resultados consistentes e crocantes em cada utilização. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica de cuba dupla é versátil o suficiente para atender a uma vasta gama de necessidades culinárias. É perfeita para restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de take-away e cantinas que necessitam fritar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, desde batatas fritas a peixe panado, passando por rissóis e croquetes. A capacidade de controlar independentemente as duas cubas otimiza o fluxo de trabalho e permite a preparação diversificada de pratos sem misturar sabores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Plano de trabalho, painéis laterais, painéis de comandos e chaminés	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Sistema de cabeçal elétrico	Elevável para facilitar a limpeza
Controlo de temperatura	Termostático de 90 a 185°C e termostato de segurança
Cuba	Embutida de cantos arredondados, soldada continuamente
Torneira de esvaziamento	Sim
Cestos	2 por cuba, em aço inoxidável
Capacidade	14 + 14 Litros
Potência	21,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões cesto (AxFxH)	130x250x110 mm
Peso	70 kg
Dimensões (AxFxH)	800x730x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Este equipamento possui duas cubas independentes, cada uma com uma capacidade de 14 litros, totalizando 28 litros. Esta divisão permite cozinhar diferentes alimentos sem misturar sabores ou óleos.

A limpeza deste equipamento é complicada?

Não, a limpeza é simplificada graças ao sistema de cabeçal elétrico elevável e às cubas embutidas com cantos arredondados, fixadas por soldadura contínua. Além disso, a torneira de esvaziamento facilita a remoção do óleo.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária para esta fritadeira?

A fritadeira opera com uma tensão de 400V e possui uma potência total de 21,0 kW, sendo essencial verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o controlo termostático permite ajustar a temperatura entre 90 a 185°C. Inclui ainda um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento, assegurando total controlo e segurança.

Quais as vantagens de ter duas cubas independentes?

As duas cubas independentes oferecem a flexibilidade de fritar diferentes produtos a temperaturas distintas ou de ter uma cuba de reserva durante períodos de pico, aumentando a eficiência e a capacidade de produção do seu negócio.