

# 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 11.5+11.5L

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO11065  | Modelo: | 11065 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Marca          | Corequip   |
| Modelo         | 11065      |
| Capacidade (L) | 11–15 L    |
| Energia        | Elétrico   |
| Instalação     | De Bancada |
| Linha          | 600, 700   |

|          |            |
|----------|------------|
| Potência | 8–15 kW    |
| Tipo     | Fritadeira |

## Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica dupla de 11.5+11.5L em aço inox para alta produção. Ideal para restaurantes e hotelaria, garante eficiência e segurança.

## Descricao Completa

### Fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar é a solução ideal para operações de alta demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção dos padrões de higiene. Com a sua capacidade dupla, é possível preparar grandes volumes de alimentos fritos simultaneamente, aumentando a eficiência da sua cozinha. A tecnologia de aquecimento rápido e os termostatos de segurança independentes asseguram uma fritura consistente e segura, otimizando os seus processos culinários.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento elétrico é perfeito para diversos ambientes de restauração, desde restaurantes movimentados e bares de tapas até cantinas e estabelecimentos de restauração rápida. A sua configuração de cuba dupla permite separar diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação de sabores e satisfazendo as necessidades de diferentes produtos, como batatas fritas, rissóis, panados ou outros petiscos. As patas ajustáveis oferecem estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies de trabalho, tornando-a uma peça versátil para qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Capacidade de Óleo | 11,5 + 11,5 Litros |
| Potência           | 6 + 6 kW           |
| Tensão             | 400V/3N/50-60Hz    |

|                                   |                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensões Cesto</b>            | 257x268x120h mm                                                                                                                                   |
| <b>Número de Cestos</b>           | 2 Unidades                                                                                                                                        |
| <b>Termostato de Segurança</b>    | 220°C                                                                                                                                             |
| <b>Produção Aproximada</b>        | 15 + 15 Kg/h                                                                                                                                      |
| <b>Material da Estrutura</b>      | Aço inoxidável AISI 304                                                                                                                           |
| <b>Características Adicionais</b> | Torneira de segurança, Termostato de segurança com calibração fixa, Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável, Patas de aço ajustáveis |
| <b>Dimensões (L x P x A)</b>      | 670 x 439 x 434 mm                                                                                                                                |
| <b>Peso Líquido</b>               | 26 Kg                                                                                                                                             |

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade total de óleo desta máquina de fritar?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 11,5 litros, perfazendo um total de 23 litros de óleo. Perfeito para gerir grandes volumes de forma eficiente.

### 2. Este equipamento pode ser utilizado para fritar diferentes produtos em simultâneo?

Sim, a configuração de cubas duplas independentes é ideal para fritar diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo, evitando a mistura de sabores e otimizando o seu serviço.

### 3. É fácil de limpar e manter a fritadeira?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304 e ao design pensado para a operação profissional, a limpeza é simplificada, garantindo a máxima higiene e durabilidade em ambientes de restauração movimentados.

### 4. Que vantagens oferece o sistema de segurança deste modelo?

Inclui termostatos de segurança para cada cuba que evitam o sobreaquecimento, assegurando uma operação segura e a integridade dos seus alimentos, mesmo durante o uso contínuo em picos de trabalho.

### 5. As patas são ajustáveis para diferentes alturas ou desníveis?

Sim, esta fritadeira está equipada com patas de aço ajustáveis, permitindo uma instalação estável e nivelada em diversas superfícies de trabalho na sua cozinha profissional.