

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 Elétrica 5L Inox para Bancada — Linha Snack

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15070	Modelo:	P15070
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591149120

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15070
EAN	8712591149120
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica compacta de 5 litros em aço inoxidável 18/10, ideal para bancada. Aquecimento rápido, controlo de temperatura até 190°C e segurança.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica de bancada, com 5 litros de capacidade, oferece um aquecimento rápido e potente para resultados consistentes em qualquer cozinha profissional. Construída em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade e facilidade de manutenção.

Fritadeira Elétrica — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Capacidade	5 L
Potência	2000 W
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Controlo de Temperatura	Variável até 190 °C
Termostato	EGO
Largura	210 mm
Profundidade	385 mm

Altura	320 mm
Peso	4.82 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira compacta é ideal para estabelecimentos com espaço limitado ou que necessitem de uma solução de fritura secundária. Perfeita para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, tascas e cafés com cozinha que servem batatas fritas, anéis de cebola, rissóis ou outros fritos em pequenas quantidades, garantindo sempre a qualidade e rapidez necessárias.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Potente:** Garante resultados consistentes e deliciosos graças ao seu sistema de aquecimento eficiente.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e longevidade em ambientes de cozinha profissional.
- **Controlo de Temperatura Preciso:** Termostato EGO com controlo variável até 190 °C, ideal para uma vasta gama de alimentos fritos.
- **Segurança Reforçada:** Inclui corte térmico para prevenir sobreaquecimento e uma zona fria que evita a queima de resíduos alimentares.
- **Fácil Limpeza:** Cuba interior amovível com pegas embutidas e cesto com pega isolada para uma manutenção rápida e higiénica.
- **Design Compacto:** Perfeita para instalação em bancadas, otimizando o espaço em cozinhas de menor dimensão.

Qual a capacidade de produção real desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade de 5 litros, sendo ideal para a produção de pequenas a médias quantidades de fritos, como batatas, rissóis ou anéis de cebola, em snack-bares, food trucks ou como equipamento de apoio.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela cuba interior amovível, que possui pegas embutidas para fácil remoção. O aço inoxidável 18/10 facilita a higienização e a manutenção diária.

Que características de segurança possui este modelo?

A fritadeira está equipada com um corte térmico para evitar o sobreaquecimento e uma zona fria que impede a queima de pequenos resíduos alimentares, contribuindo para a segurança operacional e a qualidade do óleo.

É adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais?

Pelo seu tamanho compacto e capacidade, é ideal para cozinhas com espaço limitado, como roulotes, food trucks, snack-bares, tascas, ou como uma fritadeira auxiliar em restaurantes e cafés.

Qual a voltagem e potência necessárias para o funcionamento?

Esta fritadeira opera com uma voltagem de 230 V e tem uma potência de 2000 W, sendo compatível com as instalações elétricas padrão da maioria das cozinhas profissionais.