

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 8L Bancada Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15000	Modelo:	P15000
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591143142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15000
EAN	8712591143142
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 8 litros de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável, controlo de temperatura até 190 °C e sistemas de segurança.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de bancada, com 8 litros de capacidade, oferece aquecimento rápido e potente para resultados consistentes em cozinhas profissionais. Construída em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção para uso intensivo diário.

Fritadeira Elétrica — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Capacidade	8 L
Largura	290 mm
Profundidade	430 mm
Altura	340 mm
Peso	6.43 kg
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Potência	3250 W

Controlo de Temperatura	Até 190 °C
Termóstato	EGO
Segurança	Corte térmico, zona fria

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de bancada de 8 litros é ideal para estabelecimentos com espaço limitado ou que necessitam de um equipamento de apoio. Perfeita para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, tascas e cafés com serviço de refeições rápidas. Permite fritar batatas, anéis de cebola, rissóis, croquetes e outros fritos com eficiência e controlo de temperatura.

Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e potente para resultados consistentes.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e fácil limpeza.
- Controlo de temperatura variável até 190 °C para versatilidade na confeção.
- Corte térmico de segurança e zona fria para evitar sobreaquecimento e queimar resíduos.
- Cesto com pegas isoladas e cuba removível para manuseamento seguro e limpeza simplificada.

Qual a capacidade real de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade total de 8 litros, o que se refere ao volume máximo de óleo que pode conter para um funcionamento eficiente e seguro.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba interior é removível e o equipamento é construído em aço inoxidável 18/10, o que facilita a limpeza e garante a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Que tipo de alimentos posso fritar nesta máquina?

É adequada para uma vasta gama de alimentos fritos, como batatas fritas, anéis de cebola, tiras de frango, rissóis, croquetes e outros produtos congelados ou frescos que exijam fritura por imersão.

?

Esta fritadeira possui algum sistema de segurança?

?

Sim, integra um corte térmico para prevenir o sobreaquecimento e uma zona fria que evita que pequenos pedaços de alimentos queimem no fundo, prolongando a vida útil do óleo.

É um equipamento de fácil utilização?

Sim, o controlo por dial é intuitivo e as luzes indicadoras fornecem feedback claro sobre o estado de funcionamento, garantindo uma experiência de utilização simples e eficaz.