

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Bancada 5 Litros com Termóstato Regulável

Informacoes do Produto

SKU:	SK453588	Modelo:	FE-10-N
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	5600614987701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	FE-10-N
EAN	5600614987701
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Tipo

Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 5 litros de capacidade, termostato regulável até 200°C e sistema de segurança. Ideal para confeção rápida e segura de fritos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de bancada com 5 litros de capacidade é projetada para assegurar a confeção segura e eficiente de alimentos fritos, integrando um termostato regulável para controlo preciso da temperatura.

Características Técnicas

Capacidade de Óleo	5 Litros
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 0°C a 200°C
Sistema de Segurança	Desligamento automático a 230°C
Material do Cesto	Arame estanhado
Dimensões do Cesto (L x P x A)	105 x 190 x 220 mm
Indicadores	Luz piloto de aquecimento
Funcionalidades	Sistema de escoamento de óleo
Tipo de Linha	Snack / Bancada
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é uma solução robusta para estabelecimentos com volume de produção médio a baixo, ideal para snack-bares, hamburgarias, tascas, roulotes e food trucks. É também adequada

para cafés com cozinha, pastelarias que confeccionam fritos e pequenas cantinas que necessitem de um equipamento fiável e compacto para a confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos.

Fritadeira Elétrica de Bancada — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso da Temperatura:** O termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 0°C e 200°C, garantindo a confeção ideal para diferentes tipos de alimentos.
- **Segurança Operacional:** Equipada com um termóstato de segurança que desliga automaticamente a 230°C, prevenindo sobreaquecimentos e assegurando a proteção do utilizador e do equipamento.
- **Otimização do Óleo:** O sistema de escoamento integrado contribui para um melhor aproveitamento do óleo, reduzindo o desperdício e os custos operacionais.
- **Durabilidade e Resistência:** O cesto em arame estanhado oferece resistência ao uso contínuo e facilita a limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Praticidade de Uso:** O indicador luminoso informa quando o óleo atinge a temperatura desejada, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos fritos.

Qual a capacidade real de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade de 5 litros de óleo, ideal para operações de fritura de volume médio a baixo em cozinhas profissionais.

Como funciona o sistema de segurança?

A fritadeira integra um termóstato de segurança que desliga automaticamente o equipamento caso a temperatura do óleo atinja os 230°C, prevenindo sobreaquecimentos perigosos.

É fácil limpar e manter o óleo?

Sim, o sistema de escoamento de óleo facilita a remoção e filtragem do óleo, contribuindo para uma maior durabilidade do mesmo e uma limpeza mais eficiente do tanque.

Que tipo de alimentos posso confeccionar nesta fritadeira?

Esta fritadeira é versátil e adequada para uma vasta gama de alimentos fritos, como batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, churros e outros produtos de confeção rápida.

?

A fritadeira vem pronta a usar?

?

Sim, a fritadeira é fornecida montada e está pronta para ser instalada e utilizada imediatamente após a desembalagem e ligação à corrente elétrica.